かんたんパン

このたびは日立IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
**この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。**
お読みになったあとは、保証書、設置説明書、カンタンご使用ガイド、適温調理クッキングガイド、オーブン調理クッキングガイド、DVDとともに大切に保存してください。

「安全上のご注意」（→ P.6～9）をお読みいただき、正しくお使いください。

〈料理集・調理のこつ付〉

**初めてお使いのときや、お困りになったときは、同梱のDVDも是非ご覧ください。**

DVDを再生できる環境でお使いください。

**適温調理クッキングガイドで100種類、オーブン調理クッキングガイドで142種類のレシピがご覧になれます。**

HITACHI
Inspire the Next

# 取扱説明書

保証書・設置説明書別添付

## 日立IHクッキングヒーター

家庭用

**H300Tシリーズ** 3口IH ダブルオールメタル対応（左・右IH）

型式
HT-H300XTWF
HT-H300HTWF
HT-H300XTF
HT-H300HTF

**H200Tシリーズ** 3口IH オールメタル対応（右IH）

型式
HT-H200XTWF
HT-H200HTWF
HT-H200XTF
HT-H200HTF

**H100Tシリーズ** 3口IH 鉄・ステンレス対応

型式
HT-H100XTWF
HT-H100HTWF
HT-H100XTF
HT-H100HTF

HT-H300XTWF
ホワイト（W）

HT-H300HTWF
グレーメタリック（H）

火加減マイスター
日立IHクッキングヒーター

# はじめにお読みください

●➔P.00 は主な説明のあるページです。
●H000T の表示は対象の型式を表しています。

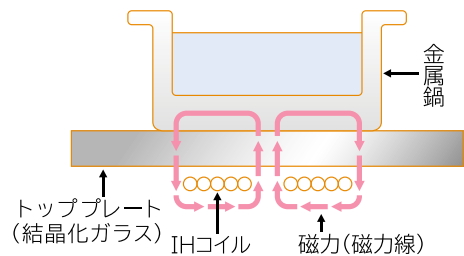
「安全上のご注意」➔P.6~9 をお読みいただき、正しくお使いください。

## オールメタル対応 H300T H200T

●アルミ・銅鍋で2.6kW、鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、おいしく調理できます。

鍋の形状や材質によって火力が弱くなることがあります。➔P.10

鍋の加熱が早いので、料理の仕上がり具合を見ながら火力・時間を調節してください。➔P.17

アルミ・銅鍋は、鍋の材質や形状大きさによって火力が約20～30%弱くなる場合があります。

IHとはInduction Heatingの略で、日本語では電磁誘導加熱といいます。トッププレート下のIHコイルに電流を流し、磁力（磁力線）によりトッププレート上に置いた金属鍋自体を発熱させます。

## 適温調理（別添付の適温調理クッキングガイドで100種類のレシピがご覧になれます）

●光&4温度センサーで予熱も加熱も鍋底の温度変化に合わせて火力を制御。設定した目安温度で最大約45分間調理できます。

適温調理メニューには、「揚げ物」「焼き物」「炒め物」「卵焼き」があります。➔P.18~23

## ビッグオーブン（別添付のオーブン調理クッキングガイドで142種類のレシピがご覧になれます）

●過熱水蒸気で余分な脂、塩分を落とすヘルシーメニュー「切身・干物」「肉・野菜」。➔P.36、37
●過熱水蒸気で「揚げ物温め」。➔P.36、37
●さんま5尾を一度に、約26cm（10インチ）のピザも丸ごと焼ける。
●油を使わず焼き上げる焼き物メニュー「ノンフライ」。➔P.34、35
●発酵から焼き上げまで行うオーブンメニュー「パン」。➔P.38、39
●3面そこふけ～る＋シリコンコーティングでお手入れ簡単。
手が入らなかったオーブン庫内の底面と左右側面の奥まで簡単にふけます。

## 光センサー

●高感度サーモパイル式光センサーが、鍋底の温度をダイレクトに検知。

光センサーや鍋底が汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。
汚れや異物を取り除いてからご使用ください。➔P.53

## 節電モード

●総消費電力を2段階に切り替えるなどの設定ができます。さらに、設定時には音声でお知らせ。



# もくじ

# 各部のなまえ・操作パネル・別売品・付属品

●イラストは、トッププレート幅75cmで説明しています。
●➔P.00 は主な説明のあるページです。
● H000T の表示は対象の型式を表しています。

## 上面操作パネル

### IHヒーターで調理をする ➔P.15~29

火力、メニュー、温度、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。

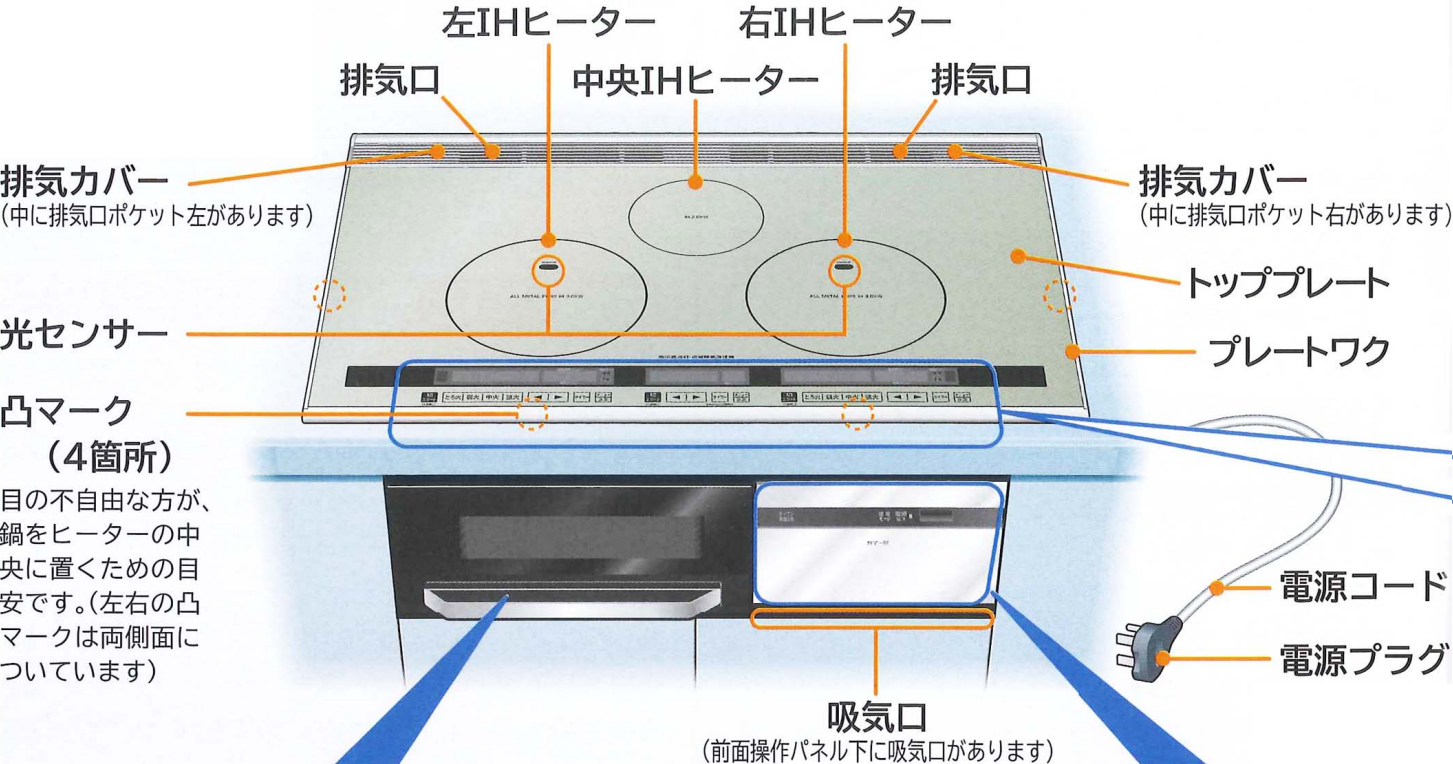
●火力など設定後、約10秒以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態を表示部に表示します。

### 操作をロックする ➔P.50

全ての操作をロックします。

●ロックの設定・解除はタイマー(チャイルドロックボタン)を約3秒間押します。
●設定内容は電源を切っても記憶しています。

上面操作パネルに水が付いたりすると、表示部に CP が表示されます。CP 表示を約10秒間継続すると CP を表示して、安全のために通電を停止します。
再度通電したい場合は、水をふき取り操作手順をもう一度繰り返してください。➔P.59、64、65

## オーブン

オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿は外してお手入れできます。➔P.54、55

開閉は、扉の中央を押してください。

## 前面操作パネル

### オーブンで調理をする ➔P.30~48

メニューまたはコース、火力、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。

●メニューまたはコース、火力など設定後、約3分以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態をオーブン表示部に表示します。

### 電源スイッチ

電源の入・切を行います。

●電源を入れたままスタートさせずに約10分間放置すると、自動的に電源が切れます。

### 音声を使う ➔P.50

音声ガイドを聞き直します。
音量の変更や消音をします。

### レンジフードファンの操作をする ➔P.51

レンジフードファンの操作を行います。

### 節電モード ➔P.49

総消費電力の上限を抑えます。

### オーブン庫内をクリーニングする ➔P.56

オーブンの庫内をクリーニングします。

●クリーニングのときは、過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿を外してください。

| 別売品 | 付属品 |
|---|---|
| 推奨天ぷら(HT-N50)<br>部品番号：<br>HT-C20TWS 010<br>希望小売価格：<br>2,600円(税別)<br>(2014年3月現在) | オーブンシェル〔パン専用容器〕<br>部品番号：<br>HT-H100XTF 011<br>希望小売価格：<br>2,400円(税別)<br>(2014年3月現在) |

部品の交換・追加購入

2014年3月現在

| 部品名 | 部品番号 | 希望小売価格 |
|---|---|---|
| 焼網 (消耗部品) | HT-H8ST 004 | 1,500円(税別) |
| 受皿 (消耗部品) | HT-G9TS 005 | 2,400円(税別) |
| 水タンク (過熱水蒸気)(消耗部品) | HT-D20TS 010 | 1,300円(税別) |
| タンクフタ(過熱水蒸気)(消耗部品) | HT-D20TS 031 | 1,300円(税別) |
| オーブンドア | HT-H100XTF 002 | 6,000円(税別) |
| パッキン(上・下)(オーブンドア) (消耗部品) | HT-F9TS 028 | 1,000円(税別) |
| ハンドル ➔P.57 (別売品) | HT-G9TS 021 | 300円(税別) |

日立の家電品取扱店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

# 安全上のご注意 この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

| | |
|---|---|
| ⚠危険 | この表示の欄は、「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。 |
| ⚠警告 | この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。 |
| ⚠注意 | この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。 |

表示の例 「警告や注意を促す」内容です。 してはいけない「禁止」内容です。 実行しなければならない「指示」内容です。

## ⚠危険

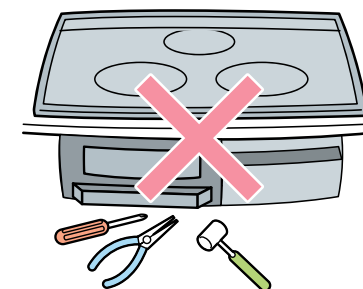
●火災・感電・けがの原因になります。

### 本体は

分解禁止

改造はしない

修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない

修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」➔P.67にご相談ください。

## ⚠警告 ●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

### 揚げ物を調理するときは

●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります

●揚げ物調理中はそばを離れない

●指定の鍋以外は絶対に使わない ➔P.10

指定の鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。

●フライパンは使わない

●油は200g（220mL）未満、また、深さ1cm未満では調理しない

油量200g~800g
深さ1cm以上

油は200g（220mL）～800g（880mL）の範囲で、鍋の深さや調理物に応じて調理してください。
油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。
また、油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

●鍋底が変形したものは使わない

●鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない

●油煙が多く出たら電源を切る

●鍋はIHヒーターの中央に置く

●必ずメニューの「揚げ物」を使用する ➔P.18、19

手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。
油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

### 液体の調理をするときは

●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない

突沸

水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう（突沸）して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。

●調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる

### 使用中（調理中）・使用後は

●市販の汚れ防止シート（電磁調理器カバー）※を使わない

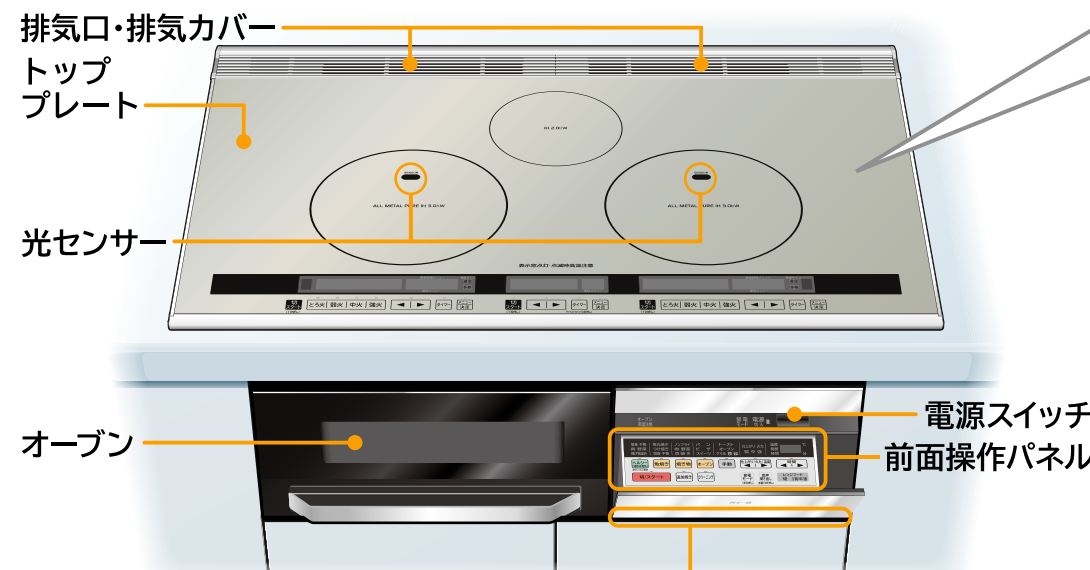
鍋の温度が正しく検知できず、発火のおそれがあります。

●使用中や使用後しばらくはトッププレートやオーブンドアおよびオーブン庫内などの高温部に触れない

●鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れない

●炒め物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後に油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない

使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。
加熱し過ぎないよう火力をこまめに調節してください。

※トッププレートの上にのせて、その上で調理をすることでトッププレートの汚れを防ぐものです。

### 使用後は

●使用後は電源を切る

使わないときは、前面操作パネルを収納して電源を切ってください。

●長期不在のときは専用ブレーカーを切る

### トッププレートは

●トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない、ひびが入ったり割れた場合は使わない

万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
煮汁などが入り火災・感電、けがの原因になります。
※ガラス割れについては、トッププレート、グリルドア、前面操作パネルのいずれも割れたら交換してください。

●トッププレートの上に鍋・やかん・フライパンなどの調理器具以外のものは置かない

下記のものは特に注意してください。
誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因になります。

- カセットコンロ、ボンベ、缶詰など
- アルミ製容器やパック（うどん等が入った簡易容器）、レトルトパック（アルミ箔を使用しているパック）、紙パック（内側にアルミ箔を貼ったもの）、アルミ箔など
- スプーンなどの金属製小物
- その他可燃物や引火物（まな板、ふきん、紙、油など）
- オーブンシェル［パン専用容器］

●トッププレートの光センサーの汚れや水などは、きれいにふき取る

光センサーが汚れていたり、ぬれていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があり、発火のおそれがあります。

### 本体は

●吸気口・排気口やすき間などに、異物（ピンや針金など）や指を入れない

●本体や吸気口・排気口に水などをかけない

●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない

●カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

### 異常・故障時は

●異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する

- 電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
- 焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
- トッププレートにひび割れがある。
- ビリビリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

# 安全上のご注意（つづき）



## ⚠注意　●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

### 使用中（調理中）・使用後は

●鍋は不安定な状態で使用しない
●鍋の下に紙やシートを敷かない
●あらかじめ加熱した油で「揚げ物」を使わない
油の温度を適正にコントロールできないため、発火するおそれがあります。
●本体前方に物を置かない
●空だきや必要以上に加熱をしない
- 鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は「中火」以上で予熱すると赤熱したり変形するおそれがあります。空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。
- ホーロー鍋は、空だきしたり、こげつかせたりすると鍋底が過熱され、底面のホーローが溶けて焼きつき、鍋やトッププレートが破損、損傷する原因になります。

●火気を近づけない
●吸気口や排気カバーをふさいだり、排気カバー付近に手、顔、鍋の取っ手を近づけない
●トッププレートの上面操作パネルの上に、熱い鍋などを置かない
●トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
●使用中は本体から離れない

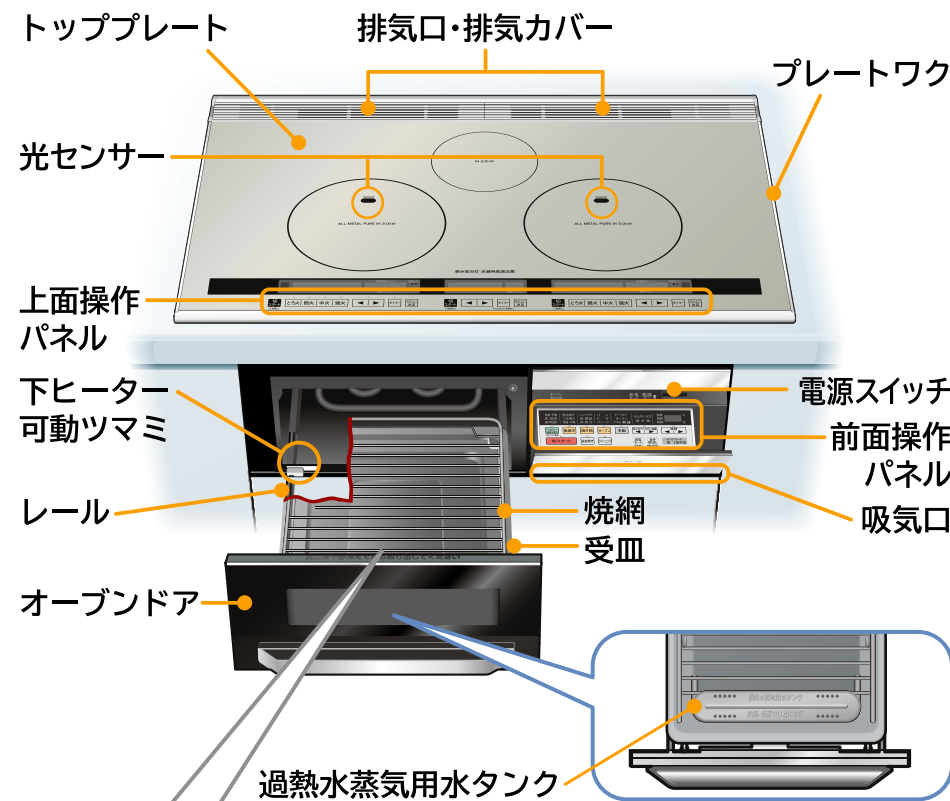
●片手鍋を使用する場合は、取っ手の位置に十分注意する
取っ手が手や体に不用意に当たった場合、鍋がひっくり返ってやけどや火災の原因になります。
●揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する
●油煙が多く出たら電源を切る
●使用中や使用後、庫内クリーニング中はレンジフードファンを使用する
煙や臭いなどに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移してください。

### 使用する方は

**医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する**
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

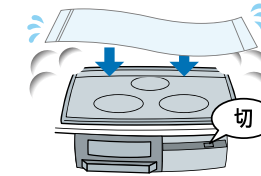
調理以外の用途に使用しない
湯たんぽなどを加熱しないでください。

### お手入れは

**お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う**

### オーブンを使用中に

●オーブン使用中に調理物が発煙・発火した場合は、次の手順で消火する
**●消火するまでオーブンドアを開けない**
（空気が入り、炎が大きくなります）

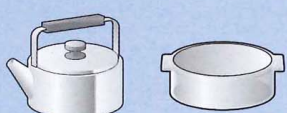
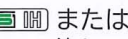
**消　火　手　順**

①電源を切る
②排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このときオーブンドアの周囲から煙が出ます。
③専用ブレーカーを切る
※オーブンドア（強化ガラス）に水をかけない。（強化ガラスが割れます）

### オーブンを使用するときは

●使用中や使用後はオーブンドア（強化ガラス）に水をかけない
高温になっているところに水をかけると割れるおそれがあります。
●オーブンドアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したり、またオーブンドアやレールに強い力を加えたりぶらさがらない
オーブンドアや過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因になります。
●オーブンドア（強化ガラス）に傷がついたり割れた場合は使わない
強化ガラスは普通のガラスに比べ強度が高く、安全性の高いガラスですが、小さな傷でも亀裂が進行し、傷を起点として一瞬で粒状に破損するおそれがあります。傷がついた場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。（➔P.4）

●受皿が破損した場合は使わない
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。
●必要以上に長時間調理しない
発煙・発火するおそれがあります。
●過熱水蒸気用水タンク・受皿には水以外のもの（アルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル用の石など）を入れて使用しない
脂が過熱され、発煙・発火するおそれや調理がうまくできないことがあります。
●使用中は本体から離れない
●前面操作パネルのガラス部（強化ガラス）に傷がついたり割れた場合はそのまま使用しない
お買い上げの販売店にご相談ください。

●使用中や使用後、オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・オーブンシェル［パン専用容器］・焼網・受皿・下ヒーター可動ツマミ・レール・オーブン庫内は高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う
●オーブン庫内やレール、過熱水蒸気用水タンク、受皿は、魚などの脂がたまらないよう使用のつど掃除し、定期的にお手入れをする
続けて使用するときは、受皿にたまった脂を捨て、汚れをきれいに落としてください。
●アルミホイルは、ヒーターに触れないように焼網の上に置く
ヒーターに触れると発火のおそれがあります。

## 次の点もご注意ください

●トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因になります。
●キャビネット（本体左右・下側）に調味料・食品などを置かない
本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因になります。
●前面操作パネルに煮汁などを付けたまま収納しない
煮汁などが固まって前面操作パネルが開かなくなるおそれがあります。
●排気口に水などをこぼさないよう注意する
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。
万一水などをこぼした場合は、本体とキャビネット内を確認してすぐにふき取ってください。
●プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷つき・変色の原因になります。
●トッププレートの上に鍋などのふたや受皿、バーベキュー用やホットプレート用の鉄板などを置かない
IHヒーターを通電すると加熱され、火災・故障の原因になります。
●左・右・中央IHヒーター使用中は磁力（磁力線）が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
- ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の原因になります）
- キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因になります）

●光センサーに直射日光が当たると誤作動することがある
鍋の位置がずれたときなど光センサーに直射日光が当たると、鍋の温度が正しく検知できない場合や通電を停止する場合があります。鍋をIHヒーターの中央に置いてください。
●酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁、梅、お酢を使った食品などを付着したまま放置すると、トッププレート、プレートワクが変色したり、接続部分が劣化し、はがれの原因になります。
●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない
IH または CH·IH 付、「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも形状によっては IH クッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。
●ビルトインオーブンレンジと組み合わせて使用の場合、オーブンドアの取っ手の温度に注意する
オーブンレンジの排気でオーブンドアの取っ手が熱くなる場合があります。IH クッキングヒーターを使っていなくても、オーブンレンジを使うと排気カバー部が熱くなる場合があります。
●上面操作パネルに水などをこぼしたり、鍋底が触れたりすると誤動作することがある
すぐに取り除いてください。取り除いた直後はキー操作を受け付けないことがあります。数秒待ってから操作してください。
●害虫（ゴキブリなど）が製品内に侵入すると故障の原因
適切な環境下でご使用ください。

# 使える鍋の種類

## 鍋の材質と形状で、使える○　使えない×を確認する

●IHヒーターには、一般財団法人 製品安全協会の [SG IH] または [SG CH-IH] マークの付いた鍋をおすすめします。
（鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください）

### ■使える鍋の材質

| 材質 | | 鉄・ステンレス対応 | オールメタル対応 |
|---|---|---|---|
| 鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー | | ○ ホーロー鍋は空だきしたり焦げつかせないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼きつき、鍋やトッププレートが破損、損傷する原因になります。 | |
| ステンレス | 鍋底に磁石がつくもの（磁性／18-0） | ○ | |
| ステンレス | 鍋底に磁石がつかないもの（非磁性／18-8、18-10） | ○ 鍋底の厚さが1mmを超えると火力が弱くなります。 | |
| 多層鍋 | 間に鉄を挟んでいるもの（鍋底に磁石がつくもの） | ○ 間にはさんでいる材質で、火力が変わります。 | |
| 多層鍋 | 間にアルミを挟んでいるもの（鍋底に磁石がつかないもの） | × | ○ 間にはさんでいる材質で、火力が変わります。 |
| アルミ・銅 | | × | ○ 軽いものは火力が弱くなります。（調理物と合わせて約1kg以上で使用してください）アルミ両手鍋は、鍋が変形しやすいので炒め物や空だきをしないでください。 |
| ガラス・陶磁器（土鍋・セラミック鍋など）・直火用焼き網 | | × [SG IH] または [SG CH-IH] 付、「IHで使える」と表示しているものも含みます。 | |

### ■使える鍋の形状

（鉄・ステンレス対応）

鍋底の直径
左・右IH …12～26cm※
中央IH …12～20cm※



鍋底の形状

| 形状 | 可否 |
|---|---|
| 平らなもの | ○ |
| 反りが3mm以上 | × |
| 丸いもの | × |
| 脚があるもの | × |

（オールメタル対応）

鍋底の直径
左・右IH …15～26cm※

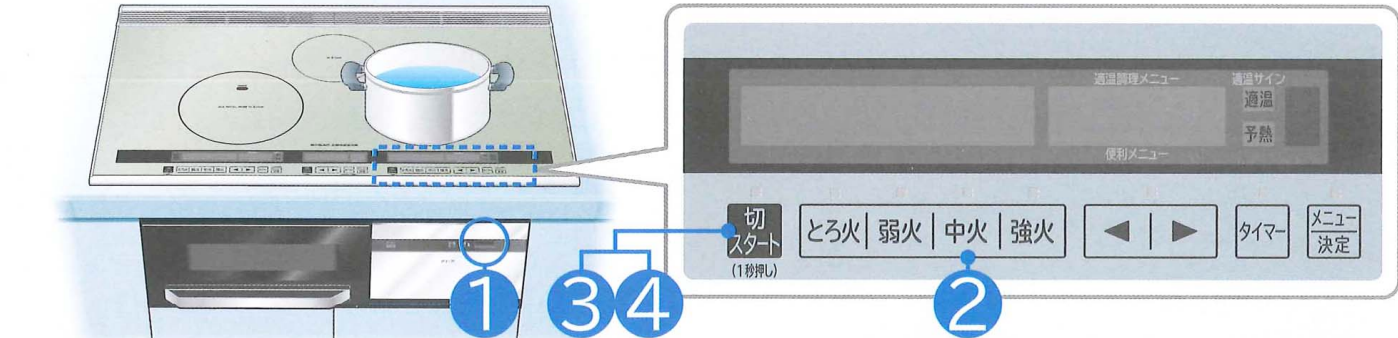
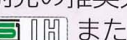
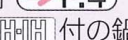
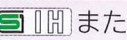
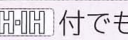


鍋底の形状

| 形状 | 可否 |
|---|---|
| 平らなもの | ○ |
| 反りが1mm以上 | × |
| 丸いもの | × |
| 脚があるもの | × |

鍋底の反り具合は、お手持ちの定規などを当てて確認してください。
※鍋底の直径が大きいと、調理物によっては仕上がりにムラができる場合があります。

## お手持ちの鍋を確認する

●右IHヒーターで説明しています。（左・右・中央どのIHヒーターでも確認できます）

[H300T] [H200T] のオールメタル対応IHヒーターでアルミ・銅鍋を確認する場合は、水を1L以上入れ、鍋と合わせて約1kg以上にしてください。

**準備** 確認する鍋に水（約200mL）を入れ、IHヒーターの中央に置く

**1** 電源切/入 [　] を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる（ランプが点灯します）

**2** 左・右IHヒーターの場合は [中火]
中央IHヒーターの場合は [◀|▶] を押す

**3** [切/スタート] を約1秒押し、通電する

**4** 確認が終わったら
[切/スタート] を押し、通電を切る

### 使える鍋、使えない鍋の表示

○ 使える鍋は火力バーが点灯し、加熱が始まります。

火力バー

× 使えない鍋は表示部が赤に変わり、火力バーが交互に点灯し「鍋確認」を表示します。

「鍋確認」表示 ↕ 交互に点灯

●約30秒後にブザーが鳴り、表示が消え、自動的に通電を停止します。

## 適温調理「揚げ物」で使える鍋について

**揚げ物は、必ず指定の鍋をお使いください。**

●別売の推奨天ぷら鍋 （→P.4） や [SG IH] または [SG CH-IH] 付の鍋で、次のものを使用してください。

| 鍋底の直径 | 12～26cm | 鍋上部の内径 | 16cm以上 |
|---|---|---|---|
| 鍋底の反り | 平らなもの（3mm未満） | | |
| 鍋底の厚さ | 1mm以上 | | |

●[SG IH] または [SG CH-IH] 付でもフライパン・鋳物鍋は使用できません。（アルミ・銅鍋は使えません）

## 適温調理「焼き物」「炒め物」「卵焼き」で使えるフライパンについて

●次の推奨フライパン・鍋をご使用ください。

**推奨フライパン**（2014年3月現在）
品名：フライパン　型式：106865※
希望小売価格：11,000円（税別）

**推奨フライパン**（2014年3月現在）
品名：フライパン(7層フッ素加工)型式：DF-24※
希望小売価格：27,000円（税別）

**推奨炒め鍋**（2014年3月現在）
品名：炒め鍋　型式：106834※
希望小売価格：12,000円（税別）

**推奨卵焼き**（2014年3月現在）
品名：卵焼き　型式：106872※
希望小売価格：5,800円（税別）

●[SG IH] または [SG CH-IH] 付のフライパン・鍋、および調理物の重さと合わせて1kg以上のアルミ・銅フライパンで、次のものを使用してください。

| | 鉄・ステンレス対応 | オールメタル対応 |
|---|---|---|
| 鍋底の直径 | 12～26cm | 15～26cm |
| 鍋底の反り | 平らなもの（3mm未満） | 平らなもの（1mm未満） |
| 鍋底の厚さ | 1mm以上 | |

●推奨卵焼きは卵焼き用のため、適温調理の設定温度150℃～190℃を目安にしてご使用ください。

## 便利メニュー「湯沸し」「炊飯」で使える鍋について

●「湯沸し」「炊飯」には [SG IH] または [SG CH-IH] 付の鍋で次のものを使用してください。（アルミ・銅鍋は使えません）

**湯沸し**
●鍋底の直径が15～23cmのもの
●鍋底が平らなもの（鍋底の反り1mm以下）

**湯沸し推奨ケトル**（2014年3月現在）品名：ケトル
型式：106346※　希望小売価格：10,000円（税別）

**炊飯**
●鍋底の直径が18～20cm、鍋底の厚さ1.5～2mmのもの（中央IHで使える鍋の、鍋底の直径は15～17cm）
●鍋底が平らなもの（鍋底の反り1mm以下）
●ホーロー鍋は焦げつきやすく、使用できません。

**炊飯推奨鍋**（2014年3月現在）品名：両手鍋
型式：146083FJ※　希望小売価格：7,500円（税別）

※日立の家電品取扱店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

# IH クッキングヒーターでの**調理の手順**

●IHヒーターの使いかたのポイントは ➔P.15
●オーブンの使いかたのポイントは ➔P.30、31

## 調理にあった準備をする

### IHヒーターで調理する

| 調理の種類 | 使えるヒーター | 使える鍋など ➔P.10、11 |
|---|---|---|
| ゆでる<br>煮る<br>蒸す<br>焼く<br>炒める<br>温める ➔P.16、17 | 中央 左 右 | ●鍋底が平らで直径が12~26cmの鍋、やかん、フライパンなど<br>オールメタル対応IHヒーター<br>アルミ・銅鍋は鍋底が平らで直径が15~26cmの鍋、やかん、フライパンなど<br>中央IHヒーター<br>鍋底が平らで直径が12~20cmの鍋など |
| 適温調理<br>揚げ物 ※1 ➔P.18、19<br>焼き物<br>炒め物<br>卵焼き ➔P.20~23 | 中央 左 右 | ●「揚げ物」には ➔P.10 に記載の鍋を使用してください。<br>●「焼き物」「炒め物」「卵焼き」には ➔P.10、11 に記載のフライパンを使用してください。 |
| 便利メニュー<br>炊飯 ※1 ➔P.26、27<br>湯沸し ※1 ➔P.28<br>煮込み ※1 ➔P.24<br>保温 ※1 ➔P.25 | 中央 左 右 | ●IH または CHIH 付で鍋底が平らで直径が18~20cmの鍋など<br>中央IHヒーター<br>鍋底が平らで直径が15~17cmの鍋など<br>●IH または CHIH 付で鍋底が平らで直径が15~23cmの鍋など<br>中央IHヒーター<br>鍋底が平らで直径が12~20cmの鍋など<br>●鍋底が平らで直径が12~26cmの鍋など<br>中央IHヒーター<br>鍋底が平らで直径が12~20cmの鍋など |

お知らせ ※1「揚げ物」「炊飯」「湯沸し」「煮込み」「保温」ではアルミ・銅鍋は使えません。

材料を鍋などに入れ、IHヒーターの中央に置く

### オーブンで調理する

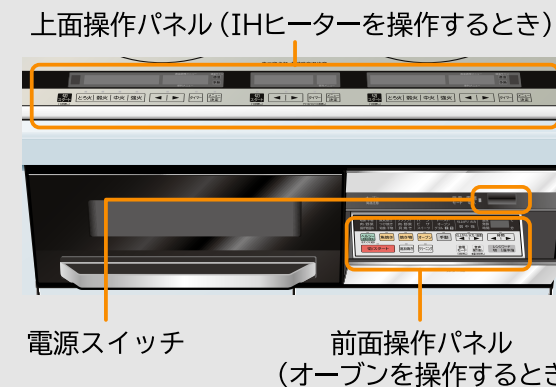
| 調理の種類 | 使えるヒーター | 使える鍋など |
|---|---|---|
| 魚焼きメニュー<br>魚丸焼き、つけ焼き<br>切身・干物 ➔P.32、33<br>焼き物メニュー<br>ノンフライ、肉・野菜<br>貝焼き ➔P.34、35 | オーブン | ●過熱水蒸気用水タンクは、取り外してください。 ➔P.36 |
| ヘルシーメニュー<br>切身・干物、肉・野菜<br>揚げ物温め ➔P.36、37 | オーブン | ●過熱水蒸気用水タンクを使います。 ➔P.36、37 |
| オーブンメニュー<br>パン ➔P.38~41<br>ピザ<br>スイーツ ➔P.42、43<br>手動コース<br>トースト<br>グリル ➔P.44、45<br>オーブン ➔P.46、47 | オーブン | ●器や型の高さは4cm以下のものを使用してください。<br>●過熱水蒸気用水タンクは、取り外してください。 ➔P.36<br>●「パン」には、付属のオーブンシェル[パン専用容器]を使用してください。 ➔P.4 |

材料を焼網に置く

## 調理にあった火力、またはメニューを設定し通電する

上面操作パネル（IHヒーターを操作するとき）

電源スイッチ

前面操作パネル（オーブンを操作するとき）

電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

**左・右・中央IHヒーター ➔P.15~28**

1 **火力またはメニューを選ぶ**

左 右 とろ火 弱火 中火 強火 メニュー決定 ◀ ▶

中央 ◀ ▶

2 **通電をスタートする**

切/スタート

**オーブン ➔P.30~47**

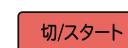
1 **メニューまたはコースを選ぶ**

ヘルシー 魚焼き 焼き物 オーブン 手動

2 **調理の仕上がり具合に合わせ、火力を調節する**

仕上がり/火力/温度 ◀ ▶

3 **通電をスタートする**

切/スタート

## 調理する

**左・右・中央IHヒーター**

**調理の仕上がり具合に合わせ、火力を調節する**

◀ ▶

**タイマーを使う**

タイマー ➔P.29

**調理が終わったら通電を切る**

切/スタート

**オーブン**

●調理が終了すると、メロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

●メニューを選んで調理後、焼きが足りないときは「追加焼き」をしてください。 ➔P.48

**手動コースでタイマーを使う**

時間 ◀ ▶ ➔P.45 ➔P.47

## 調理のあとは

**続けて使わないときは** 電源切/入 **を押し、電源を切る**

**お手入れする** ➔P.52~57

●トッププレート
●プレートワク
●光センサー
●排気カバー
●排気口ポケット（左・右）
●前面操作パネル
●オーブンドア
●過熱水蒸気用水タンク
●焼網
●受皿
●オーブン庫内

➔P.40
●オーブンシェル［パン専用容器］

# 消費電力と安全機能について

## 複数のIHヒーターやオーブンを同時に使う場合は、自動的に火力やメニューを制限します

●総消費電力が5.8kWまたは4.8kW（設置時に設定）以内で同時に使えますが、総消費電力を超えないように自動的に火力やメニューを制限します。（総消費電力の切り替えについては、お買い上げの販売店にご相談ください（➔裏表紙））
- ・火力が上げられない。（「ピピピッ」と鳴る）
- ・メニューが選べない。（適温調理など）
- ・キーを押してもスタートできない。

▶ 他のヒーターの火力を下げるか、通電を停止してから再操作してください。

●左IHヒーター、オーブンの同時使用時は、左IHヒーターの最大火力は「9」までです。

### 消費電力の目安（相当とは、ヒーターの入・切による平均消費電力）

IHヒーター（中央IHヒーターの火力は「1」～「10」までです）

| 火力 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 消費電力 | 100W相当 | 200W相当 | 300W | 400W | 500W | 800W | 1.1kW | 1.4kW | 1.6kW | 2.0kW | 2.6kW | 3.0kW |

| 適温調理 | | | | 便利メニュー | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 揚げ物 | 焼き物 | 炒め物 | 卵焼き | 煮込み | 炊飯 | 湯沸し | 保温 |
| 最大1.5kW | 最大2.6kW | | | 最大500W | 最大1.1kW | 左・右IHヒーター 最大2.5kW／中央IHヒーター 最大2.0kW | 最大400W |

オーブン

| メニュー | 消費電力 |
|---|---|
| 魚焼きメニュー | 1.2kW |
| 焼き物メニュー | 1.2kW |
| ヘルシーメニュー | 1.2kW |
| オーブンメニュー | 1.2kW |
| 手動コース：トースト | 1.2kW |
| 手動コース：オーブン | 780W相当 |

| グリル | 上下 | 上 | 下 |
|---|---|---|---|
| 強 | 1.2kW | 1.08kW相当 | 1.08kW相当 |
| 中 | 900W相当 | 1.04kW相当 | 1.04kW相当 |
| 弱 | 600W相当 | 940W相当 | 940W相当 |

触媒用加熱ヒーター（250W）＋ランプヒーター（100W）（パン、トーストは除く）

## こんなときは安全機能が働きます

対象のヒーターを右の表示で表しています　左:左IHヒーター　中央:中央IHヒーター　右:右IHヒーター　オーブン:オーブン

| 機能名 | 検知内容 | 自動停止・表示内容 |
|---|---|---|
| 鍋無し自動停止（左 右 中央） | 通電中にIHヒーターから鍋を外したり、鍋の位置が大きくずれた。 | 約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（約30秒以内に戻せば通電は継続されます）➔P.58 |
| 金属小物検知自動停止（左 右 中央） | IHヒーターの上に、ナイフやフォークなどの金属製小物がある。または直径（12cm未満）の小さな鍋がある。 | 約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（金属製小物を取り除くか、または鍋を交換してください）➔P.58 |
| 揚げ物鍋反り検知自動停止（左 右） | 鍋底の反りや変形が大きい。 | ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（鍋を交換してください）➔P.62 |
| 上面操作部異常検知自動停止（左 右 中央） | 上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着している。上面操作パネルに鍋などを置いている。キーを長押ししている。 | 上面操作パネルの表示に［CP］と表示し、約10秒後にブザーが鳴り通電を停止します。➔P.59 |
| 切り忘れ防止自動停止（左 右 中央 オーブン） | ヒーター通電後、最終キー操作から約45分経過した。（手動コース「オーブン」「グリル」は約30分、「トースト」は約10分） | ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。➔P.58 |
| 過熱防止自動停止（左 右 中央） | 鍋底温度が異常に上昇した。吸・排気口がふさがれたりして、本体内部の温度が異常に上昇した。 | 火力制御しても鍋底温度が異常に上昇した場合は、ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（鍋底の厚み、異物付着、または吸・排気口を確認してください）火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。➔P.64 |
| オーブン過熱防止自動停止（オーブン） | オーブン庫内の温度が異常に上昇した。 | ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（オーブン庫内を冷却してください）➔P.64 |
| 高温注意表示（左 右 中央 オーブン） | トッププレート（約50℃以上）やオーブン庫内（約60℃以上）が高温になっている。 | 「高温注意」表示が消えるまで触らないようにしてください。電源を切っても温度が下がるまで表示します。 |
| オートパワーオフ | 電源「入」の状態で、約10分（または約30分）放置された。 | 自動的に電源が切れます。（「高温注意」表示は電源が切れても、温度が下がるまで表示します） |

オートパワーオフの時間の切り替えについては、お買い上げの販売店にご相談ください➔裏表紙



# IHヒーターの使いかたのポイント



## 鍋底の厚さや汚れに注意してください

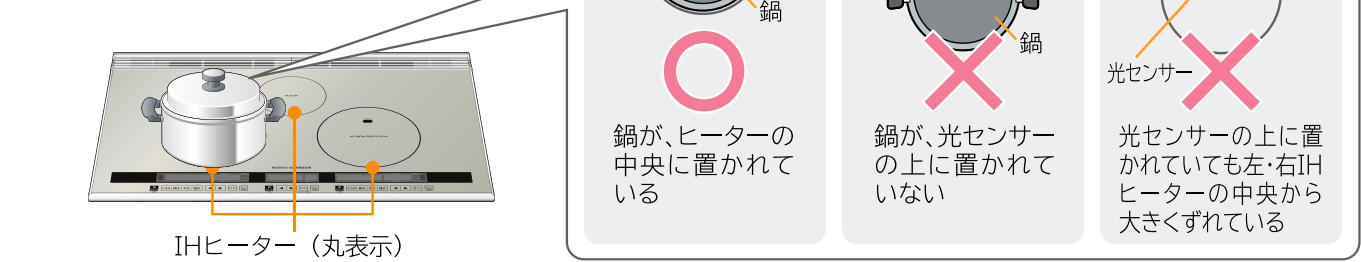
●鍋底の厚さが薄い（0.8mm以下）鍋は強火でのご使用は控えてください。（鍋底変形の防止）

●鍋底の水分や汚れ、付着物はふき取ってからご使用ください。（鍋の移動や蒸気の噴出、トッププレートの汚れ防止）

## 鍋は、IHヒーター（丸表示）の中央に置き、左・右IHヒーターの場合は、鍋底が光センサーの上にあることを確認します

●鍋が、光センサーの上に置かれていない場合や、光センサーの上に置かれていても左・右IHヒーターの中央から大きくずれている場合は、鍋の確認ができず、安全のため通電を停止したり、火力が入らないことがあります。

光センサー　鍋　鍋が、光センサーの上に置かれていない

鍋　光センサー　光センサーの上に置かれていても左・右IHヒーターの中央から大きくずれている

## 鍋の加熱が早いので、そばを離れず、こまめに火力調整します

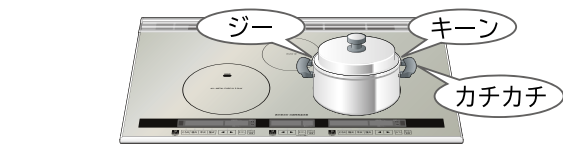
## 同じ鍋でも、IHヒーターによって火力が異なる場合があります

●IHヒーターの特性や冷却具合が左・右・中央で全く同じにはならないため、同じ鍋でも火力が異なる場合があります。
●メニューを選んで調理したときに、左・右・中央で仕上がり時間が異なる場合があります。

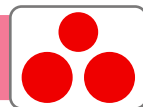
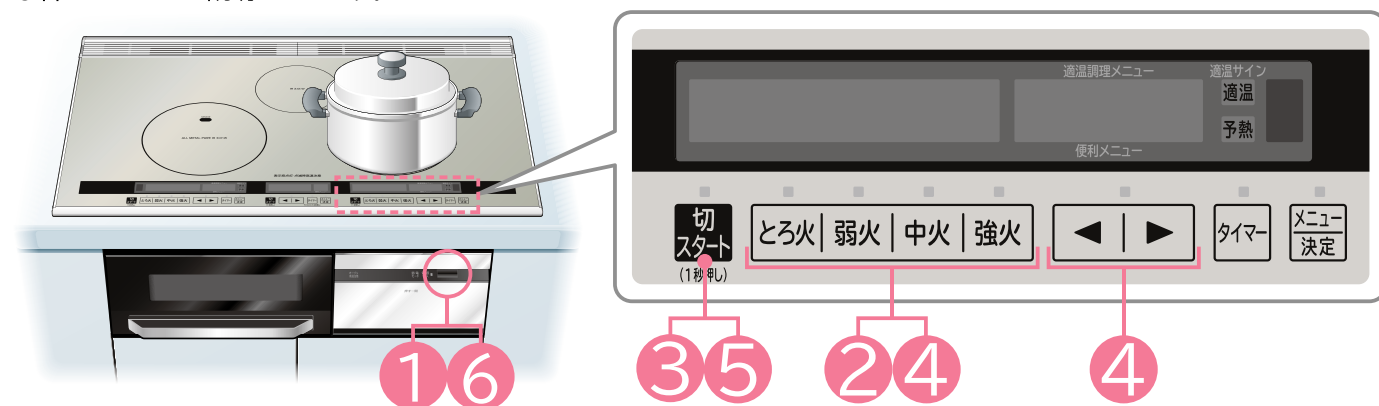
## 音について

➔P.59、60

●使用中に鍋から「ジー」、「カチカチ」、「キーン」などの音が出る場合があります。これは磁力（磁力線）による鍋の振動で、異常ではありません。そのままご使用ください。（左・右・中央で音が異なる場合があります）

●使用中や使用後しばらくは、本体内部を冷やすために冷却ファンを回します（最大約30分）。そのため冷却ファンの音と本体から少し風が出ます。異常ではありません。
●電源を入・切するときや使用中に、「カチャ」と音が出る場合があります。これは内部電気部品のスイッチ動作やヒーターの入・切する音で、異常ではありません。

# ゆでる、煮る、蒸す、焼く、炒める、 温める 基本の使いかた

## お好みの火力で調理します

左・右・中央IHヒーターが使えます 

●右IHヒーターで説明しています。

### 火力調節の目安

| 火力 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 消費電力 | 100W相当 | 200W相当 | 300W | 400W | 500W | 800W | 1.1kW | 1.4kW | 1.6kW | 2.0kW | 2.6kW | 3.0kW |



●火力「12」は火力が強いため、特に少量の材料を調理するときは、鍋やフライパンを傷めるおそれがありますので、火力を下げることをおすすめします。
●火力「12」の連続使用時間は最大約10分です。10分を超えると「ピピピッ」と鳴って自動的に火力「11」に下がります。
●火力「11」「12」の連続使用時間は合計で最大約15分です。15分を超えると「ピピピッ」と鳴って自動的に火力「10」に下がります。
●アルミ・銅鍋などは火力「12」に設定しても最大約2.6kWとなります。 H300T H200T

## ⚠警告

●炒め物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後に油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない
使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。加熱し過ぎないよう火力をこまめに調節してください。

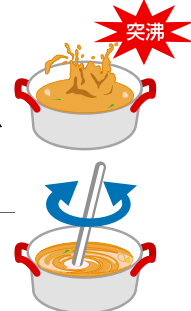
●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない
水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう（突沸）して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。

突沸

●調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる



### 準備
材料を入れた鍋をIHヒーターの中央に置き、鍋底が光センサーの上にあることを確認する

●光センサーの上に鍋がない状態を継続しても、鍋振りなどを考慮して火力を抑えて通電しますが、さらに鍋がない状態が続くと、安全のため通電を停止する事があります。鍋の温度の上がり過ぎには十分注意してください。 ➔P.15

光センサー
鍋

### 1
電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる（ランプが点灯します）

### 2
とろ火 | 弱火 | 中火 | 強火 を押し、お好みの火力を設定する

●中央IHヒーターの場合は ◀ | ▶ を押します。
●火力キーを押した後、約10秒以内に「切/スタート」キーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

**火力を設定すると**
●左・右IHヒーターは、設定した火力を液晶の色で表示します。

左・右IHヒーター
とろ火／火力「1」
中　火／火力「7」
弱　火／火力「4」
強　火／火力「10」

●中央IHヒーターは、火力「7」を表示します。

中央IHヒーター
火力「7」

●続けて ◀ | ▶ を押すと火力は「1」～「10」まで設定できます。

解除 ◀ 火力「1」～火力「7」～火力「10」 ▶ 解除

### 3
切/スタート を約1秒押し、通電する

調理する

タイマーを使うときは ➔P.29

**通電をスタートすると**
●バーの数と数値で火力を表示します。

左・右IHヒーター
とろ火
中　火
弱　火
強　火

中央IHヒーター火力「7」の場合

●液晶表示は操作終了から約10秒後に減光します。再度操作すると元の明るさに戻ります。
●切/スタート を押してから、左・右IHヒーターの場合は とろ火 | 弱火 | 中火 | 強火 、中央IHヒーターの場合は ◀ | ▶ を押しても通電できます。
●火力は左・右IHヒーターが「1」～「12」まで、中央IHヒーターは「1」～「10」まで調節できます。
●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。

### 4
**火力を調節するときは**

火力キーを押す

●一気に調節する場合は とろ火 | 弱火 | 中火 | 強火
細かく調節する場合は ◀ | ▶ を押します。

### 5
**調理が終わったら**

切/スタート を押し、通電を切る

### 6
**続けて使わないときは**

電源切/入 を押し、電源を切る（ランプが消灯します）

お手入れをするときは ➔P.52,53

●トッププレートの温度が約50℃になるまで「高温注意」表示をします。
●電源を切っても温度が下がるまで表示します。

## ⚠注意

●調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節する
●鍋底の薄いもの、鍋底が反っているフライパンや鍋などは「中火」以上で予熱すると赤熱する場合があるので注意する
●火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出るおそれがあるので、沸とうしたら火力を下げる
●煮込みなどで長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつかせないようにする
特にタイマーを使用するときは焦げつきに注意する

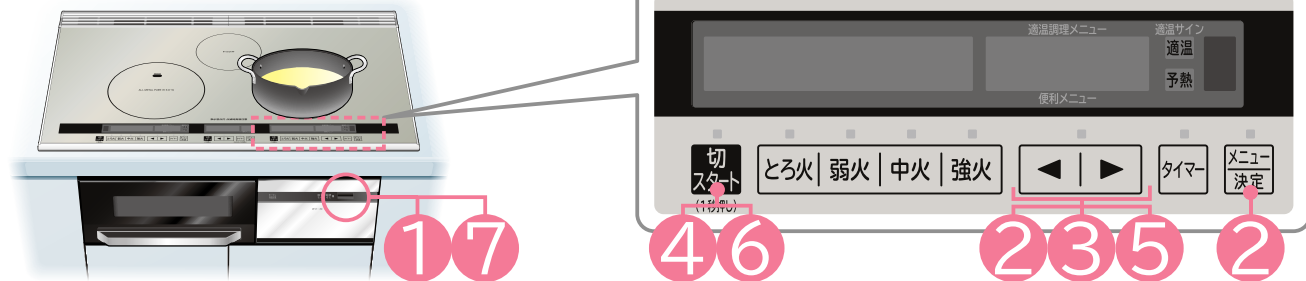
メニューを選んで調理する

# 揚げる

**適温調理**

## 予熱完了をお知らせし、設定油温をコントロールします

左・右IHヒーターが使えます

- ●必ず指定の鍋を使用してください。➔P.10
- ●アルミ・銅鍋は使えません。
- ●片手鍋を使用する場合は、取っ手の位置に十分注意してください。
  取っ手が、手や体に不用意に当たった場合、鍋がひっくり返ってやけどや火災の原因になります。
- ●揚げ物ではふたを使用しないでください。油の温度が適正にコントロールできなくなります。
- ●メニュー例のレシピは別添付の適温調理クッキングガイドをご覧ください。
- ●右IHヒーターで説明しています。

### 設定油温の目安

■別売の推奨天ぷら鍋に油800g（880mL）を入れた場合

| 設定油温 | 140 | 150 | 160 | 170 | 180 | 190 | 200 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 調理例 | 根菜の素揚げ<br>ごま団子 レシピ➔DVD<br>140➔170 | フルーツフリッター | ピロシキ レシピ➔DVD<br>フライドチキン<br>ドーナツ<br>野菜チップ<br>かりんとう | 鶏のから揚げ<br>フライドポテト<br>とんかつ<br>なすの揚げびたし | 天ぷら レシピ➔DVD<br>コロッケ<br>えびフライ<br>カキフライ<br>オニオンリング<br>えびとしいたけのあられ揚げ | 串揚げ | かりんとうまんじゅう |

●設定油温は調理時の温度目安で、油量や食材、使用する鍋により異なります。また食材が入っていない場合は、設定した温度よりやや高めの温度になります。

## 警告

**●火災・やけどの原因になります。**

### 揚げ物調理は

**●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります**

- **●揚げ物調理中はそばを離れない**
- **●指定の鍋以外は絶対に使わない**
  指定の鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。
- **●フライパンは使わない**
- **●油は200g(220mL)未満、また、深さ1cm未満では調理しない**
  油は200g（220mL）～800g（880mL）の範囲で、鍋の深さや調理物に応じて調理してください。油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。
- **●鍋底が変形したものは使わない**
- **●鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない**

油量200g～800g
深さ1cm以上

- **●油煙が多く出たら電源を切る**
- **●鍋はIHヒーターの中央に置く**
- **●必ずメニューの「揚げ物」を使用する**
  手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

### 準備

**200g～800g、深さ1cm以上に油を入れた指定の鍋をIHヒーターの中央に置き、鍋底が光センサーの上にあることを確認する**

油量200g～800g
深さ1cm以上

●光センサーの上に鍋がない場合は、安全のため通電を停止することがあります。➔P.15

光センサー
鍋

### 1

**電源切/入 ［ボタン］ を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる**（ランプが点灯します）

### 2

**「揚げ物」を選択し、決定する**

①押す

②押して選択

③押して決定（2度押しすると解除）

メニュー選択

### 3

**◀ ▶ を押し、油温を設定する**

設定油温

140 ◆ 150 ◆ 160 ◆ 170 ◆ 180 ◆ 190 ◆ 200

●設定油温は目安です。調理物の種類や数量、鍋の材質や形状、反り具合により、油温がずれる場合があります。設定油温を変えて調節してください。

### 4

**切/スタート を約1秒押し、通電する**

- ●鍋の温度を正しくはかるため鍋を中央から動かさないでください。
- ●メロディーが鳴ったら適温です。

**適温になったら調理する**

タイマーを使うときは ➔P.29

●適温になる前に、材料を入れないでください。

予熱中 点滅 180 点灯

適温 点灯 180 点灯

メロディー

- ●予熱が完了するとメロディーが鳴って、「適温」が点灯します。
- ●「適温」が点灯するまで、800gの油で約10分かかります。（鍋の種類によっては、約15分かかることがあります）
- ●鍋の種類や材質、形状により、予熱時間が長くなる場合があります。また、異常を検知して通電を停止する場合があります。その場合は、指定の鍋か確認してください。➔P.10
- ●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。

### 5 設定油温を切り替えるときは

**◀ ▶ を押し、油温を調節する**

### 6 調理が終わったら

**切/スタート を押し、通電を切る**

### 7 続けて使わないときは

**電源切/入 ［ボタン］ を押し、電源を切る**（ランプが消灯します）

お手入れをするときは ➔P.52、53

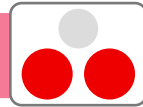
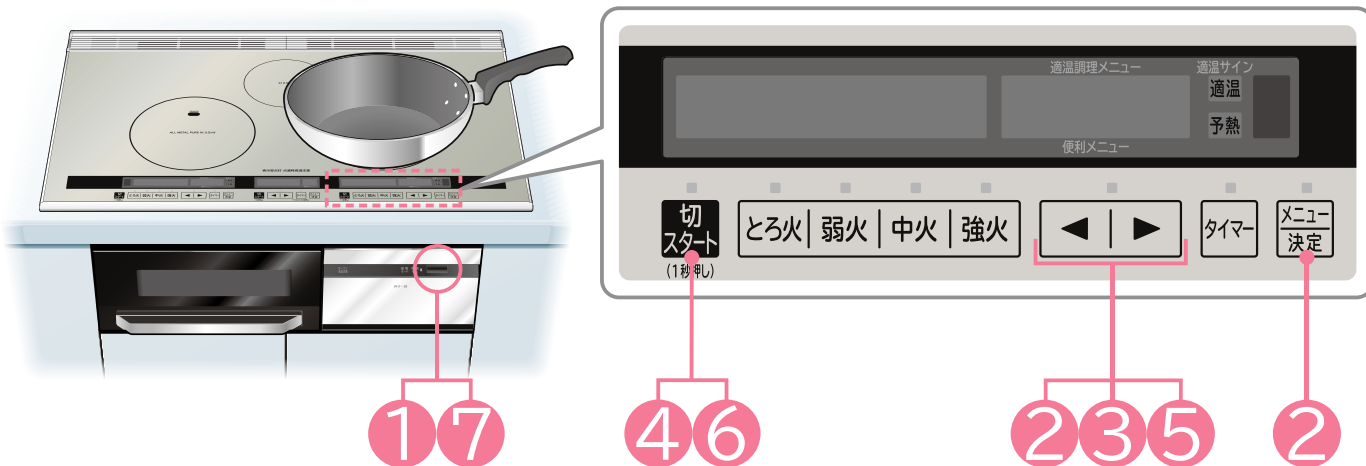
- ●トッププレートの温度が約50℃になるまで「高温注意」表示をします。
- ●電源を切っても温度が下がるまで表示します。

### ご注意

- ●トッププレートの光センサーが汚れていたり、水などでぬれていたり、鍋底がぬれているときなど、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れを取り除き、水などをふき取ってください。➔P.53
- ●揚げ物調理中に他のIHヒーターで湯を沸かすなどをする場合、湯が跳ねて油の中に入らないように火力の調節に注意してください。
- ●廃油凝固剤を使用する場合は、廃油凝固剤の取扱説明書をご覧ください。
- ●鍋の底に垂れた油が固まり、トッププレートが茶色くなることがあります。汚れている場合は、お手入れをしてください。➔P.53
- ●調理後に適温調理をすると、本体内部が高温になっているため、鍋の温度が正しく検知できない場合があり、安全のため設定温度より低めの温度で「適温」が表示されたり、音声ガイドが流れ、通電を停止する場合があります。（故障ではありません）十分に本体の温度が下がってからご使用ください。

# 焼く・炒める

適温調理

## 予熱完了をお知らせし、設定温度(目安)をキープします

左・右IHヒーターが使えます
- ●使用できるフライパンには制限があります。P.10、11
- ●メニュー例と火力設定の目安は P.22、23
- ●メニュー例のレシピは別添付の適温調理クッキングガイドをご覧ください。
- ●右IHヒーターで説明しています。

**警告**

**●指定の鍋・フライパン以外を使わない**
油が過熱され発火するおそれがあります。

**ご注意**

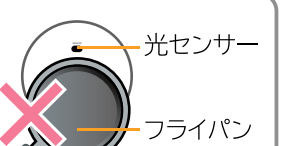
- ●トッププレートの光センサーが汚れていたり、水などでぬれていたり、鍋底がぬれていたりするときなど、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。
  汚れを取り除き、水などをふき取ってください。P.53
- ●設定温度は目安です。調理物の種類や分量、鍋の種類・材質・形状などにより実際の温度と異なる場合があります。お好みの仕上がりにならない場合は ◀|▶ により、設定温度を調節してください。
- ●フライパンを連続して使用する場合(高温状態から通電をはじめた場合)などは、設定温度と実際の温度の差が大きくなる場合があります。フライパンを十分冷ましてからご使用ください。
- ●調理後に適温調理をすると、本体内部が高温になっているため、鍋の温度が正しく検知できない場合があり、安全のため設定温度より低めの温度で「適温」が表示されたり、音声ガイドが流れ、通電を停止する場合があります。(故障ではありません) 十分に本体の温度を下げてからご使用ください。お急ぎの場合は手動によってお好みの火力でご使用ください。P.16、17
- ●「適温」点灯後、すみやかに調理をはじめてください。空だきの状態でフライパンを動かしたり、放置したりすると、鍋の温度が高温になることがあります。

**お願い**

- ●予熱途中でフライパンをとりかえたり、動かしたりしないでください。
- ●油煙が多く出たら電源を切ってください。
- ●フライパンはIHヒーターの中央に置き、調理中はそばを離れないでください。
- ●「適温」が点灯するまでフライパンに材料や水を入れないでください。
- ●適温調理に適したフライパンを使用しないと、適温にならず通電を停止する場合があります。その場合は、IHヒーターで使えるフライパンかどうかご確認のうえ、お好みの火力でご使用ください。P.10、11、16、17

**準備**

**●鍋の温度を正しくはかるためフライパンをIHヒーターの中央に置き、鍋底が光センサーの上にあることを確認する**
**●フライパンに適量の油を入れる**

●光センサーの上にフライパンがない状態を継続すると安全のため通電を停止することがあります。P.15

**1** 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

揚げ物 ◀▶ 焼き物(220) ◀▶ 炒め物(200) ◀▶ 卵焼き(150)
炊飯 ◀▶ 保温 ◀▶ 煮込み ◀▶ 湯沸し

●■は各メニューを選んだときの温度です。お好みの温度に設定してください。

**2** 「焼き物」「炒め物」「卵焼き」を選択し、決定する

**3** ◀|▶ を押し、温度を設定する

設定温度

120 ◀▶ 130 ◀▶ 140 ◀▶ 150 ◀▶ 160 ◀▶ 170 ◀▶ 180
190 ◀▶ 200 ◀▶ 210 ◀▶ 220 ◀▶ 230 ◀▶ 240 ◀▶ 250

●設定温度は目安です。調理物の種類や数量、鍋の種類・材質・形状などにより実際の温度と異なる場合があります。設定温度を変えて調節してください。

**4** 切/スタート を約1秒押し、通電する

- ●鍋の温度を正しくはかるため鍋を中央から動かさないでください。
- ●メロディーが鳴ったら適温です。

適温になったら調理する

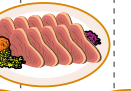
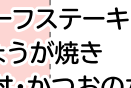
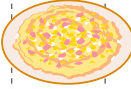
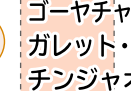
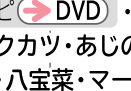
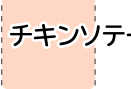
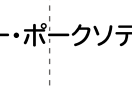
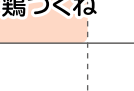
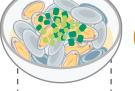
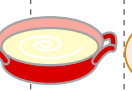
タイマーを使うときは P.29

- ●適温になる前に、材料を入れないでください。
- ●連続で調理する場合は手早く調理物を器に盛り、フライパンを戻してください。

- ●予熱が完了するとメロディーが鳴って、「適温」が点灯します。
- ●120～130℃設定時は約90秒～2分、140～250℃設定時は約50秒で「適温」が点灯します。鍋の種類・材質・形状などや、鍋底の初期温度によっては約3分かかる場合があります。
- ●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。

**5** 設定温度を切り替えるときは

◀|▶ を押し、温度を調節する

●設定温度範囲内でも不十分な場合、とろ火|弱火|中火|強火 のいずれかを約1秒押し、手動によるお好みの火力で調理してください。P.16、17
「適温」が点灯しないと、切り替えられません。

- ●手動によるお好みの火力に切り替えた後は、設定温度をキープしませんので、加熱し過ぎないよう、火力をこまめに調節してください。
- ●再び適温調理に切り替えたい場合は一度通電を切った後に再度設定し直してください。

**6** 調理が終わったら

切/スタート を押し、通電を切る

**7** 続けて使わないときは

電源切/入 を押し、電源を切る(ランプが消灯します)

お手入れをするときは P.52、53

- ●トッププレートの温度が約50℃になるまで「高温注意」表示をします。
- ●電源を切っても温度が下がるまで表示します。

# 焼く・炒める（つづき）

## 設定温度の目安

# 適温調理

## 設定温度を切り替えるメニュー

■温度を切り替えるタイミングについては、別添付の適温調理クッキングガイドをご覧ください。

| | 設定温度 | | メニュー |
|---|---|---|---|
| | 開始温度 | 切り替え温度 | |
| 焼き物 | 220 → | 180 | パリパリチキンのサラダ |
| 焼き物 | 220 → | 120 | 煮込みハンバーグ |
| 炒め物 | 200 → | 220 → 160 | 豆腐ピザ |
| 炒め物 | 200 → | 150 | ビーフストロガノフ レシピ DVD |
| 炒め物 | 200 → | 120 | ローストビーフ・ハッシュドビーフ・大豆とひじきの煮物 |
| 炒め物 | 180 → | 200 | 豆腐ステーキ |
| 炒め物 | 180 → | 150 | ラタトゥーユ |
| 炒め物 | 180 → | 140 | ハンバーグ・ブイヤベース |
| 炒め物 | 180 → | 130 | アクアパッツァ |
| 炒め物 | 180 → | 120 | トッポギ・チーズリゾット・シーフードピラフ・たいごはん |
| 炒め物 | 170 → | 120 | サムゲタン |
| 卵焼き | 200 → | 160 | タルトタタン |
| 卵焼き | 180 → | 130 | 生ざけの野菜蒸し レシピ DVD ・ショウロンポウの野菜蒸し・シュウマイの野菜蒸し・えび姿蒸し団子 |
| 卵焼き | 180 → | 120 | あさりのサフランライス |
| 卵焼き | 170 → | 130 | 親子丼 |
| 卵焼き | 170 → | 120 | 豆腐のチーズケーキ・チョコレートケーキ・いかめし |
| 卵焼き | 160 → | 250 | 焼きギョウザ |
| 卵焼き | 130 → | 180 | スパゲティペペロンチーノ |

メニューを選んで調理する

# 煮込み

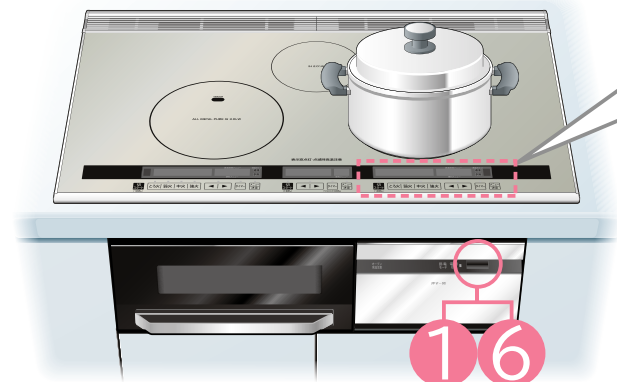
便利メニュー

## 煮込み加減を設定し、煮込みます

左・右・中央IHヒーターが使えます

●アルミ・銅鍋は使えません。
●右IHヒーターで説明しています。

**お知らせ**
●鍋の大きさは、材料と煮汁を入れたときに鍋の高さの 1/3 ～ 1/2 となるものが適しています。
●煮汁の量は材料が浸るくらいが目安です。
●煮込みのできる量は約0.4～2.0kgまでです。

**お願い**
●調理物を沸とうさせてから煮込んでください。

**準備** 沸騰させたあたたかい調理物を入れた鍋をIHヒーターの中央に置く

**1** 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる（ランプが点灯します）

**2** 「煮込み」を選択し、決定する

①押す ②押して選択 ③押して決定（2度押しすると解除）

メニュー選択



**3** ◀ ▶ を押し、煮込み加減を設定する

煮込み加減の設定

| 弱め | 標準 | 強め |
|---|---|---|
| カレーやシチューなどとろみをつける調理や、少ない量で調理するときに使います。 | ポトフ、おでん、ロールキャベツなどの調理に使います。 | 肉じゃが、筑前煮などの調理、多い量で調理するときに使います。 |

●煮込み加減は目安です。様子を見ながら調節してください。カレーやシチューなど、とろみをつける調理は、焦げつき防止から「弱め」の設定を推奨します。

**4** 切/スタート を約1秒押し、通電する

煮込む

タイマーを使うときは ➔P.29

●煮込み中はときどきかき混ぜて、焦げつかせないようにしてください。
●長時間煮込むと焦げつく場合があります。

●煮込み中、煮込み加減を切り替える場合は ◀ ▶ を押します。
●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。

**5** 調理が終わったら

切/スタート を押し、通電を切る

**6** 続けて使わないときは

電源切/入 を押し、電源を切る（ランプが消灯します）

お手入れをするときは ➔P.52、53

●トッププレートの温度が約50℃になるまで「高温注意」表示をします。
●電源を切っても温度が下がるまで表示します。

メニューを選んで調理する

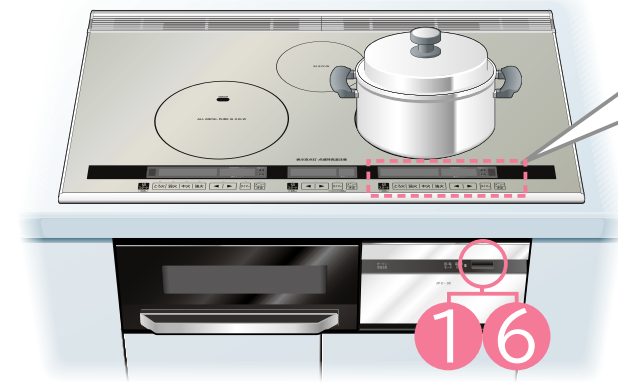
# 保温

便利メニュー

## 設定温度で保温します

左・右・中央IHヒーターが使えます

●アルミ・銅鍋は使えません。
●右IHヒーターで説明しています。

**お知らせ**
●保温できるのは、汁物（みそ汁、スープなど）やカレー、シチューのみです。（ごはんや炒め物は保温できません）
●保温できる量は約200～800gまでです。（調理終了後のあたたかい調理物を保温してください）

**準備** 調理終了後のあたたかい調理物を入れた鍋をIHヒーターの中央に置く

**1** 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる（ランプが点灯します）

**2** 「保温」を選択し、決定する

①押す ②押して選択 ③押して決定（2度押しすると解除）

メニュー選択



**3** ◀ ▶ を押し、温度を設定する

保温温度設定

| 80 | 90 |
|---|---|
| カレー、シチューなど | みそ汁、スープなど |

●温度は目安です。調理物の種類や量、鍋の材質・大きさにより実際の温度と異なる場合があります。
●保温中も温度を変更できます。

**4** 切/スタート を約1秒押し、通電する

●保温中はときどきかき混ぜて、焦げつかせないようにしてください。
●長時間保温すると焦げつく場合があります。

タイマーを使うときは ➔P.29

●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。

**5** 保温をやめるときは

切/スタート を押し、通電を切る

**6** 続けて使わないときは

電源切/入 を押し、電源を切る（ランプが消灯します）

お手入れをするときは ➔P.52、53

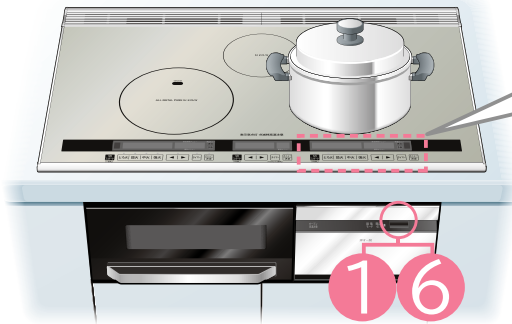
●トッププレートの温度が約50℃になるまで「高温注意」表示をします。
●電源を切っても温度が下がるまで表示します。

# 炊飯

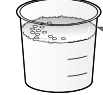
便利メニュー

## 蒸らしまで火加減を調節して炊飯します

左・右・中央IHヒーターが使えます

●使用できる鍋には制限があります。➔P.11
●アルミ・銅鍋は使えません。
●右IHヒーターで説明しています。

## 白米・無洗米炊飯の準備のしかた

■お米の量は、計量カップで正しくはかる

左・右IHヒーターは、1～3カップまで、中央IHヒーターは、1～2カップが炊けます。
1カップは180mLです。

■お米はよく研ぐ

最初はたっぷりの水でかき混ぜ、水を素早く捨てる。

お米は最初の水を吸いやすいので、ヌカ臭が付かないように素早く捨てる

「研ぐ→すすぐ」を水がきれいになるまで繰り返す。

おこげやヌカ臭を防ぐためによくすすぐ

■研いだお米をざるに移し、水切りする

長時間の放置はしない（米割れによるベタつきの原因）

■水加減は、お米を平らにして、カップ数に合った水を入れる

お湯は使わない（芯が残る原因）

■炊飯で使える鍋とお米の量

| | 左・右IHヒーター | 中央IHヒーター |
|---|---|---|
| 鍋底の直径 | 18～20cm | 15～17cm |
| 鍋底の形状 | 平らなもの（反り1mm以下） | |
| 鍋底の厚さ | 1.5～2mmのもの | |
| お米の量設定 | 1～3カップ | 1～2カップ |

| お米の量 | 水量 | |
|---|---|---|
| | 白米 | 無洗米 |
| 1カップ（180mL） | 220mL | 240mL |
| 2カップ（360mL） | 420mL | 450mL |
| 3カップ（540mL） | 550mL | 630mL |

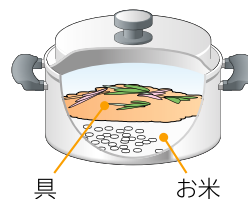
●アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんが黄色くなったりベタついたりする場合があります。
●無洗米は必ず底からかき混ぜ、お米と水をなじませてください。

■約30分（冬場は1時間）以上浸し、十分に水を含ませてから炊飯する

## 炊き込みごはんの準備のしかた

■水　量 … 調味料の分量だけ減らす
●お米を浸すときは水だけで
■具の量 … お米の重さの約30%以下にする
■炊き加減設定 …「強め」（1H 2H 3H）に調節する

・水と調味料は、炊く直前に入れ、**よくかき混ぜる。**
・具は、お米の上に広げてのせ、**かき混ぜない。**
・水を吸いやすい具は、あらかじめ火を通しておく。

### 準備
材料を入れた鍋をIHヒーターの中央に置く

### 1
電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる（ランプが点灯します）

### 2
「炊飯」を選択し、決定する

①押す

②押して選択

③押して決定

**お米の量設定**（中央IHヒーターは、1～2カップまで）

1 カップ ◆ 2 カップ ◆ 3 カップ

### 3
お米の量を設定し、決定する

①押して選択　②押して決定（2度押しすると解除）

**炊き加減の設定**

お米の量を1カップに設定した場合

| 1L 弱め | 1 標準 | 1H 強め |
|---|---|---|
| 直径の小さい鍋（18cm）で白米・無洗米を炊飯するときに使います。 | 白米・無洗米を炊飯するときに使います。 | 炊き込みごはんを炊くときに使います。 |

●中央IHヒーターで白米・無洗米を炊飯するときは、鍋底の直径に関係なく標準で炊飯してください。焦げなど気になる場合は、L（弱め）を設定してください。
●通電スタート後のランプ点滅中（約10秒間）に ◀｜▶ を押しても、炊き加減の設定を変更することができます。

### 4
◀｜▶ を押し、炊き加減を設定する

### 5
切スタート を約1秒押し、通電する

**通電前の「高温注意」表示中は、「炊飯」がスタートできません**

●炊き上げ後、蒸らしが終わると、メロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

**炊飯が終わったらすぐにほぐす**

**カップ数の設定を間違えて通電をスタートした場合**

●5分以内であれば、切スタート を押し、一度通電を切り、再設定して自動で炊けます。
●5分以上たつと、自動では炊けません。
次のように火力調節して炊いてください。
沸とうまで火力「6」、蒸気が出たら火力「2」（約12分）→通電を切って蒸らす（約10分）

### 6
**続けて使わないときは**

電源切/入 を押し、電源を切る（ランプが消灯します）

お手入れをするときは ➔P.52､53

●トッププレートの温度が約50℃になるまで「高温注意」表示をします。
●電源を切っても温度が下がるまで表示します。

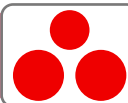
**お知らせ**
●炊飯中は、飛まつ（泡）が飛び散ります。
●「炊飯」は、約28～50分かかります。
●炊飯終了後、ふたが開かないときは「弱火」で少し加熱すると開けやすくなります。
●炊飯の残り時間は確定すると表示します。

**お願い**
●鍋の種類によって、ごはんに芯が残るなど、うまく炊けない場合は、炊き加減設定を「強め」に調節してください。

# 湯沸し

便利メニュー

## お湯が沸いたらお知らせします

左・右・中央IHヒーターが使えます

- 使用できる鍋ややかん（ケトル）には制限があります。➔P.11
- アルミ・銅鍋は使えません。
- 右IHヒーターで説明しています。

**準備** 水を入れた鍋ややかん（ケトル）をIHヒーターの中央に置く

**1** 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる（ランプが点灯します）

**2** 「湯沸し」を選択し、決定する

**3** ◀ ▶ を押し、湯沸し調節を設定する

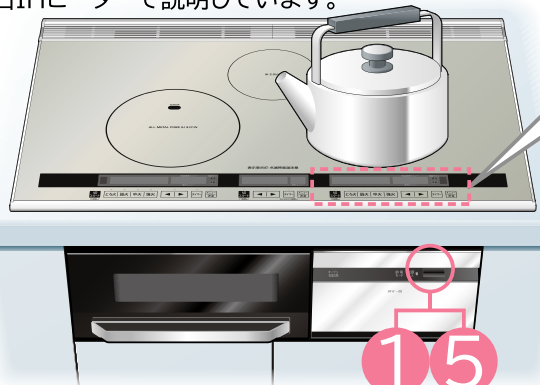
**4** 切/スタート を約1秒押し、通電する

通電前の「高温注意」表示中は、「湯沸し」がスタートできません

- お湯が沸くとブザーが鳴り、約1～5分間保温します。
- 保温が終わると、メロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

**5** 続けて使わないときは

電源切/入 を押し、電源を切る（ランプが消灯します）

お手入れをするときは ➔P.52、53

### お願い

- 常温の水をご使用ください。
- 水以外のだし汁やスープ、ミルク、むぎ茶パックなどを沸かさないでください。
- 水量は1～2Lまでとしてください。また、鍋ややかん（ケトル）の満水量の約60%までとしてください。
- ふたをしてください。

### メニュー選択

### 湯沸し調節

低め（沸きやすい場合）　標準　高め（沸きにくい場合）

- 通電スタート後のランプ点滅中（約10秒間）に ◀ ▶ を押しても調節できます。

### 湯沸し中

- ふたの開閉、水の追加はしないでください。
- お湯が沸くとブザーが鳴ります。

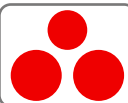
- 鍋ややかん（ケトル）の材質・大きさ・水温・水量などにより、お湯が沸く前にブザーが鳴ったり、沸いてもすぐに鳴らない場合があります。また、1分未満で通電が終わる場合があります。

---

- トッププレートの温度が約50℃になるまで「高温注意」表示をします。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示します。

# いろいろな機能を使う

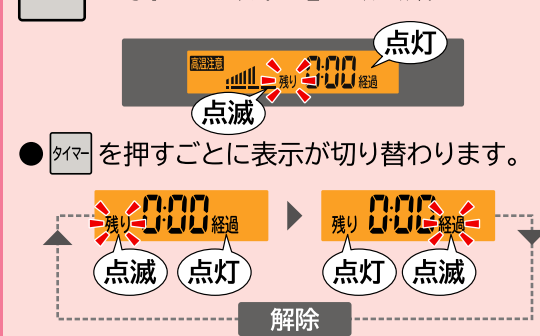
## タイマー

左・右・中央IHヒーターが使えます

- 右IHヒーターで説明しています。

※1　「焼き物」「炒め物」「卵焼き」はメロディーが鳴って「適温」が点灯した後タイマー設定ができます。
※2　「揚げ物」はメロディーが鳴って「適温」が点灯した後、経過時間タイマーの設定ができます。

### 残り時間タイマー

電源を入れ、火力または「焼き物※1」「炒め物※1」「卵焼き※1」「煮込み」「保温」を選び、切/スタート を押したあとの通電中（調理中）に設定する

**1** タイマー を押し、「残り」を点滅させる

- タイマー を押すごとに表示が切り替わります。

**2** ◀ ▶ を押し、時間を設定する

- 設定できる最長時間

| | |
|---|---|
| 火力「1」～「5」 | ▶9時間55分 |
| 火力「6」～「12」 | ▶1時間 |
| 「焼き物」「炒め物」「卵焼き」 | ▶45分 |
| 「保温」 | ▶1時間 |
| 「煮込み」 | ▶2時間 |

1分～1時間までは1分単位、1～5時間までは10分単位、5～9時間55分までは30分単位で設定できます

**約3秒間待つとメロディーが鳴り、タイマーがスタートする**

**メロディーが鳴り、タイマーが終了する 自動的に通電が停止する**

- 途中でタイマーを変更したい場合は、タイマー を押して再設定してください。
- 途中でタイマーを中止する場合は、タイマー を押してください。

### 経過時間タイマー

電源を入れ、火力または「揚げ物※2」「焼き物※1」「炒め物※1」「卵焼き※1」「煮込み」「保温」を選び、切/スタート を押したあとの通電中（調理中）に設定する

**1** タイマー を押し、「経過」を点滅させる

- タイマー を押すごとに表示が切り替わります。

**約1秒間待つとメロディーが鳴り、経過タイマーがスタートする**

- 最長1時間まで測定することができます。
（経過時間表示）
1～59秒▶1～59（1秒単位）
1～59分▶0:01～0:59（1分単位）
- 途中でタイマーを変更したい場合は、タイマー を押して再設定してください。
- 途中でタイマーを中止する場合は、タイマー を押してください。
- 最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。

# オーブンの使いかたのポイント

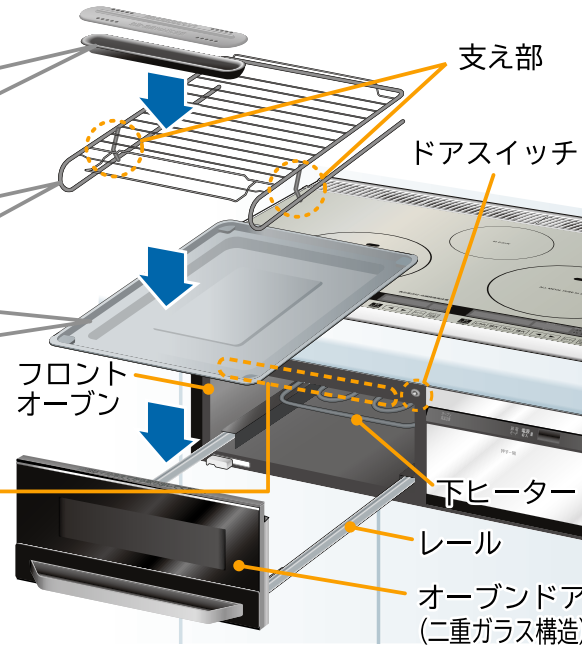
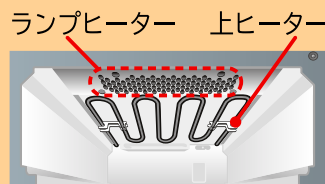
## 受皿と焼網は、必ずセットしてから使います

過熱水蒸気用水タンク
●ヘルシーメニュー時に焼網にセットしてください。
●ヘルシーメニューで調理しない場合は、過熱水蒸気用水タンクを取り外してください。

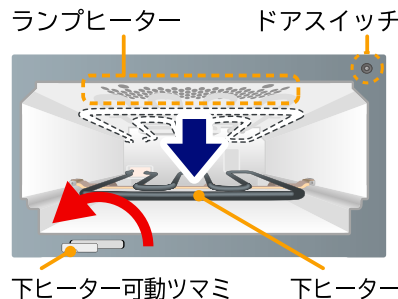
焼網
支え部を手前にして受皿にセットしてください。

受皿
レールにセットしてください。(下ヒーターに直接のせないでください)

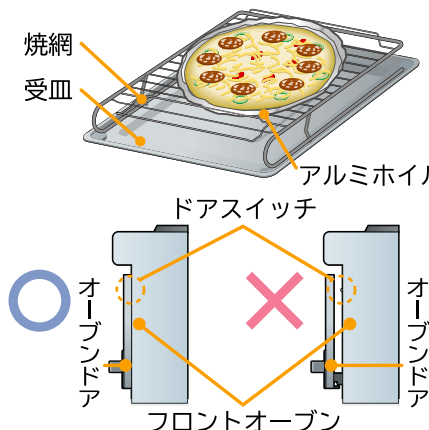
ランプヒーター
調理中は、ランプヒーターが点灯したり、消灯したりしますが、正常に動作しているかチェックしています。(「パン」「トースト」のときは点灯しません) ➔P.61

支え部
ドアスイッチ
フロントオーブン
下ヒーター
レール
オーブンドア(二重ガラス構造)

### ⚠注意

●過熱水蒸気用水タンク・受皿には水以外のもの(アルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル用の石など)を入れて使用しない(脂が過熱され、発煙・発火するおそれや調理がうまくできないことがあります)
●ドアスイッチやランプヒーターのすき間にピンや針金などの異物を入れない(ドアスイッチが正しく働かないため、やけどの原因になります。また、ランプヒーターが破損、損傷する原因になります)

●受皿をセットする前に、下ヒーターが下がっていることを確認する(このオーブンは、お手入れのため下ヒーターが上下に動きます)
●下ヒーターが上がっているときに、オーブンドアを押しつけない(変形や誤作動の原因になります)

## 調理の準備をする際は

### ⚠注意

●材料は焼網からはみ出したり、間からたれないように置く(材料が下ヒーターに触れていないことを確認してください。触れていると、焦げたり、においや煙が出たり、発火のおそれがあります)
●アルミホイルはヒーターに触れないように置く(ヒーターに触れると発火のおそれがあります)
●アルミホイルにシリコンなどがコーティングされているものは使用しない(庫内が高温であるため、コーティング材が溶けるおそれがあります)
●もちはヒーターに触れるので焼かない(焼く場合は、フライパンで様子を見ながら焼いてください レシピ➔適温調理クッキングガイド)
●オーブンドアを閉じるときは、フロントオーブンに密着するまで押し込む(ドアスイッチが押されず調理がスタートできません。またオーブンドア周辺から煙や水蒸気が漏れる場合があります)

## 調理中は次の点に注意してください

### ⚠注意

●排気口・排気カバーの上にふきんや鍋、アルミ箔などを置いてふさがない(排気口・排気カバーをふさぐと、本体周辺の異常過熱や破損の原因になります。また、オーブンドアから煙が漏れたり周囲や下側に露が付く場合があります)

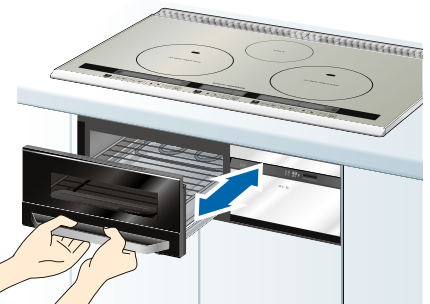
●連続してご使用になる場合は、毎回焼網と受皿の汚れをきれいにし、オーブン庫内の温度を下げてから調理する(庫内の温度が高いまま調理すると、温度センサーが正しく働かず早めに調理が終了したり、調理時間が長くなったりします)
●調理の途中でオーブンドアを開けない(上手に調理ができません)(カウンタートップを焦がしたり、本体の上部が異常に過熱され、やけどの原因になります)
●レンジフードファンを使用する(調理中、排気口から煙が出ます)
●調理中、オーブンドアがくもったり、周りに露が付いたりすることがあるので、周りに付いた露はふきんでふき取る

**お知らせ**

●通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されにおいや煙が出ることがあります。
●調理中、材料や材料の脂などが下ヒーターや受皿に落ちると、においや煙が多く出ることがあります。
●調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているため故障ではありません。
●調理直後にオーブンドアを引き出すと、煙が前面から出ます。特に脂分の多い魚などを焼いたあとは、30秒程度待ってから引き出してください。
●ヒーターのクリーニングを途中で終了したときは、ヒーターについた脂が残るため、次回調理をするとき、最初ににおいや煙が出ることがあります。
●手動コース「グリル上下」は上・下ヒーターの通電を細かく切り替えて両面を焼き上げるため、魚焼きメニュー、焼き物メニューで調理するときよりも仕上がりに時間がかかる場合があります。(みりん干しなどの焦げやすい調理物を調理するため火力を抑えているためです)
●厚みのある魚は、魚焼きメニューの「魚丸焼き」「切身・干物」「つけ焼き」で調理してください。
●調理中は、ランプヒーターが点灯したり消灯したりしますが、正常に動作しているかチェックしています。(「パン」「トースト」のときは点灯しません) ➔P.61
●調理中やオーブンドアに水が付着している場合、オーブンドア内(ガラスの間)に結露することがありますが、しばらくすると元に戻ります。

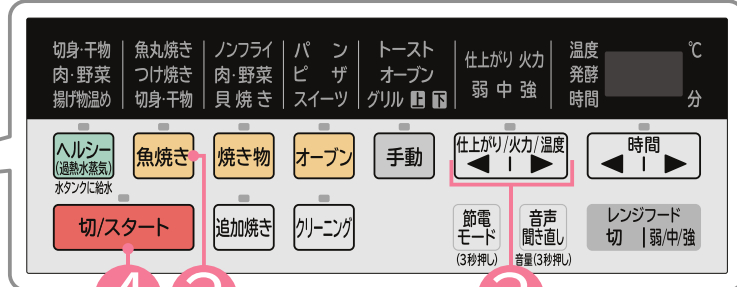
## 調理後は次の点に注意してください

### ⚠注意

●過熱水蒸気用水タンク、オーブンシェル[パン専用容器]、焼網、受皿は使うたびにお手入れをする ➔P.40、55
●オーブンドアの取っ手の下側が熱くなるので注意する(長時間オーブンを使用すると、取っ手が熱くなる場合があります)
●オーブンドアは、取っ手の中央部を持ってゆっくりと開閉する(調理物が焼網から落ちる場合があります)
●オーブンドアは、こまめに水ぶきする(二重ガラス構造のため、ガラスの間に水が入ると、付着した水をふき取ることができません。また、乾いたときに水滴などの跡が残る場合があります) ➔P.55

メニューを選んで調理する

# 魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物

## 魚焼きメニューを選んで調理します

過熱水蒸気用水タンクは使いません

## 仕上がり設定、調理時間の目安

■調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。

- ●［ ］は1尾(切れ・枚・本)あたりの重さです。( )は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。
- ●食材の厚さは4cm以下にしてください。
- ●メニューの仕上がり強さは、「つけ焼き」＜「切身・干物」＜「魚丸焼き」の順に強くなっています。

| メニュー | 材料に適した仕上がり | 弱 | 中 | 強 |
|---|---|---|---|---|
| メニュー | 魚丸焼き | 塩さんま(塩蔵品)<br>[約150g] 1~5尾<br>(1尾:約12~14分)(5尾:約15~17分)<br>さんまの塩焼き(はらわたなし)<br>[約150g] 5尾(約15~17分) | さんまの塩焼き[約180g]1~5尾<br>(1尾:約13~16分)(5尾:約18~19分) レシピ DVD<br>あじの塩焼き[約130~180g]1~5尾<br>(1尾:約14~16分)(5尾:約18~19分)<br>いさきの塩焼き<br>[約230g] 2尾(約16~19分) | たいの塩焼き<br>[約200g以上]1尾(約14~23分) |
| | つけ焼き | さけのかす漬け<br>[約60g] 5切れ(約15~18分) | ぶりのつけ焼き(しょうゆ漬け)<br>[約100g] 5切れ(約16~19分)<br>さわらの西京漬け(みそ漬け、かす漬け)<br>[約80g] 5切れ(約17~19分)<br>焼きとり(たれ焼き)<br>[約50g] 8本(約17~19分) | |
| | 切身・干物 | はたはた<br>[約25g] 5尾(約11~14分)<br>めざし<br>[約25~30g] 5尾(約11~14分)<br>ししゃも<br>[約20g] 5尾(約11~14分) | さんまの開き<br>[約110g] 2枚(約14~17分)<br>塩ざけ[約80g] 5切れ(約14~17分)<br>塩さば[約80~100g] 5切れ(約14~17分)<br>あじの開き[約100g] 2枚(約13~16分) | |

## 魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物 調理のこつ

- ●魚を調理する場合は、尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼網の手前側に尾を向けてください。
- ●魚を1～4尾焼く場合は、ヒーター形状により置く位置で焼き色が付きにくい場合がありますので魚を斜めに置いてください。

手前側

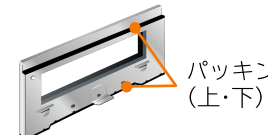
- ●焼網にサラダ油などを塗っておくと調理物が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。
- ●焦げ目のつき具合は魚の種類や大きさ、同じ大きさでも脂ののり具合、魚の温度、塩のふり加減によって異なります。(塩のふる量が多いと焦げ目が強くなります)お好みにより仕上がりを調節して調理してください。
- ●水分が多い生魚(さんまやあじなど)は、調理する約10～20分前に塩をふっておくと、焼き色が付きやすくなります。
- ●冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になったり、温度センサーが正しく働かず焼き過ぎたりします。
- ●厚みのある魚は、そのまま焼くと中まで火が通りにくく、焼き不足になりますので皮に切り目を入れてください。
- ●焼網よりも大きな魚を調理する場合は、半分に切ってください。
- ●複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、焼き過ぎになります。
- ●はらわたを取ったさんま(生)は、「魚焼き」(弱)で焼いてください。
- ●つけ焼きのたれは、よく落としてください。たれやみそが多くついていると焦げやすくなります。お好みにより仕上がりを調節して調理してください。
- ●魚の大きさや脂ののり具合などの条件により、においや煙が多い場合は、室温に戻さず、冷蔵庫から出したらすぐに焼いてください。(約5～10℃が目安です)



## 魚焼きメニュー

**準備** 材料を焼網の上に置き、オーブンドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

●調理の前にパッキンの付け忘れ、外れや浮きがないことを確認してください。 パッキン(上・下)

**1** 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

メニュー選択
点灯 点灯
魚丸焼き → つけ焼き → 切身・干物
消灯

**2** 魚焼き を押し、「魚丸焼き」または「つけ焼き」、または「切身・干物」を選ぶ

**3** 仕上がり/火力/温度 を押し、材料に適した仕上がりに設定する

仕上がり設定
弱め 標準 強め
仕上がり 火力 弱 中 強

●時間表示に「 」と表示され、途中から調理の残時間を表示します。

**4** 切/スタート を押し、通電する

●調理が終わると、メロディーが鳴ります。

調理物を取り出す

- ●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング( 表示)を行い、追加焼き のランプが点滅します。(ヒーターを加熱してヒーターに付着した脂分を焼き切ります)
- ●焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながら、さらに焼いてください。 ➔P.48

- ●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタート を押してください。

**5** 続けて使わないときは

電源 切/入 を押し、電源を切る(ランプが消灯します)

お手入れをするときは ➔P.54～57

- ●オーブン庫内の温度が約60℃になるまで「オーブン高温注意」表示をします。
- ●電源を切っても温度が下がるまで表示します。

点滅 オーブン高温注意

### 調理中に通電が停止したときは

手動 を押し、コースを選んで様子を見ながら調理する。

| 調理中のメニュー | コース選択先 |
|---|---|
| 魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物 | 「グリル上下」(強) ➔P.45 |

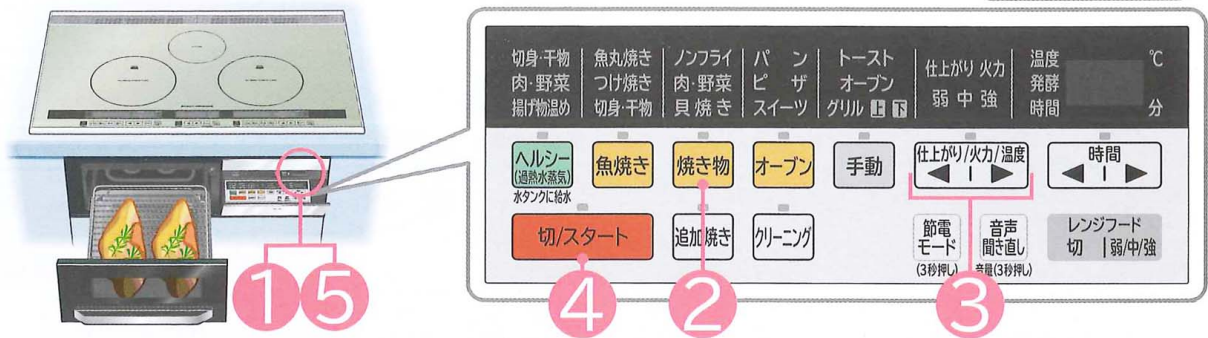
**お知らせ**
- ●調理中は、ランプヒーターが点灯したり消灯したりしますが、正常に動作しているかチェックをしています。
- ●受皿に水を入れても調理できます。(水約200mL)
- ●調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。
- ●調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

**お願い**
- ●過熱水蒸気用水タンクは取り外してください。
- ●点灯中はランプヒーターを間近で長時間見つめないでください。(目の痛みの原因)

# ノンフライ、肉・野菜、貝焼き

## 焼き物メニューを選んで焼き上げます

過熱水蒸気用水タンクは使いません

取り外してください

## 仕上がりの設定、調理時間の目安

■調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。
- ●[ ]は1枚(本・個)あたりの重さです。( )は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。
- ●食材の厚さは4cm以下にしてください。

| メニュー | 材料に適した仕上がり | 弱 | 中 | 強 |
|---|---|---|---|---|
| メニュー | ノンフライ | サーモンフライ[約100g]2切れ 6等分 (約15分)<br>えびフライ[約20g]10尾(約15分)<br>豚肉の香味揚げ[約25g]12枚(約15分)<br>ハムカツ[約60g]4枚(約15分)<br>うずらの卵とウインナーの串揚げ 10本(約15分)<br>ハッシュドポテト(冷凍)[約70g]6個(約15分)<br>シュウマイのえび衣揚げ[約18g]20個(約15分)<br>いかフライ[約80g]2枚 8等分(約15分)<br>いかリング[約350g](約15分)<br>いわしフライ[約25g]8切れ(約15分)<br>キスフライ[約30g]6枚(約15分) | とんかつ[約100g厚さ1.5cm]2枚(約17分)<br>ささみフライ[約60g]4本 8等分(約17分)<br>コロッケ[約60g]8個(約17分)<br>鶏のから揚げ[約250g]6等分(約17分)<br>メンチカツ[約70g]6個(約17分)<br>イタリアン風カツレツ[約100g]2枚(約17分)<br>ささみの梅肉フライ[約60g]8本(約17分)<br>スパイシーチキン[約250g]6等分(約17分)<br>鶏肉の竜田揚げ[約250g]6等分(約17分)<br>豚のから揚げ[約200g](約17分)<br>アスパラの肉巻きフライ8本(約17分)<br>スコッチエッグ風かぼちゃコロッケ[約60g]9個(約17分)<br>フライドポテト(冷凍)[約250g](約17分)<br>あじフライ[約60g]4切れ(約17分)<br>ほたてフライ[約25g]15個(約17分) | ヒレカツ[約300g]12等分(約17分)<br>チキンカツ[約250g]1枚(約17分)<br>レシピ→DVD<br>鶏手羽先の甘辛揚げ[約60g]8本(約17分)<br>串カツ 6本(約17分) |
| | 肉・野菜 | 焼き野菜[約500g](約16~20分)<br>鶏手羽先のつけ焼き[約60g] 8本(約16~20分)<br>牛肉串焼き[約130g] 4本(約16~20分)<br>肉巻きアスパラ8本 (約16~20分)<br>焼きとり(塩焼き)[約50g] 8本(約16~20分)<br>鶏手羽中の塩焼き[約40g] 8本(約16~20分) | 鶏のハーブ焼き<br>[約250g]1~2枚(約17~21分) | 骨付きもも(塩)<br>[約200g]2本<br>(約21~24分) |
| | 貝焼き | はまぐり(殻付き) レシピ→DVD<br>[幅約7cmのもの] 1~6個(約15分)<br>[幅約10cmのもの]1~2個(約15分) | さざえ[約140g]1~4個(約19分)<br>ほたて(殻付き) レシピ→DVD<br>[約150g]1~2個(約19分)<br>えび(有頭えび)[約40g]5尾(約19分) | |

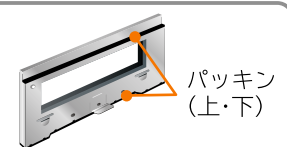
## ノンフライ、肉・野菜、貝焼き 調理のこつ

- ●クリームコロッケなど中身のやわらかいものはできません。
- ●鶏肉のように皮のあるものは、皮側を上にして置いてください。
- ●鶏肉の皮にフォークなどで穴をあけ、厚みのある部分やすじには切り目を入れてください。(鶏肉の厚さは、目安として2cm以下にしてください)
- ●調理するときの鶏肉ののせかたは、右図のように皮側を上にして焼網の中央部にのせてください。2枚の場合は、右図のように左右に並べてのせてください。上下に並べると焼きむらができるのでのせないでください。

- ●ほたてやはまぐりは、貝の口が少し開いている時に貝柱をテーブルナイフなどで外し、殻を一度外してから、再度殻をかぶせて焼網にのせてください。(貝の口が開いて上ヒーターに当たるのを防ぐためで、貝の口が開くと上ヒーターに当たり、殻が飛び散る恐れがあります)
- ●貝を調理するときの貝ののせかたは、焼網の中央部に安定させ、のせてください。
- ●はまぐりは、アルミホイルを丸め台を作り貝の口を水平に固定します。(汁をこぼれにくくするため)

# 焼き物メニュー

### 準備 材料を焼網の上に置き、オーブンドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

●調理の前にパッキンの付け忘れ、外れや浮きがないことを確認してください。

### 1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる (ランプが点灯します)

メニュー選択

### 2 焼き物 を押し、「ノンフライ」または「肉・野菜」、または「貝焼き」を選ぶ

### 3 仕上がり/火力/温度 を押し、材料に適した仕上がりに設定する

仕上がり設定

| 弱め | 標準 | 強め |
|---|---|---|
| 仕上がり 火力 弱 中 強 | 仕上がり 火力 弱 中 強 | 仕上がり 火力 弱 中 強 |

### 4 切/スタート を押し、通電する

●調理が終わると、メロディーが鳴ります。

調理物を取り出す

●時間表示に「 」と表示され、途中から調理の残時間を表示します。

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング( 表示)を行い、追加焼き のランプが点滅します。(ヒーターを加熱してヒーターに付着した脂分を焼き切ります)

●焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながら、さらに焼いてください。 →P.48

●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタート を押してください。

### 5 続けて使わないときは

電源切/入 を押し、電源を切る (ランプが消灯します)

お手入れをするときは →P.54~57

### 調理中に通電が停止したときは

手動 を押し、コースを選んで様子を見ながら調理する。

| 調理中のメニュー | コース選択先 |
|---|---|
| ノンフライ | 「オーブン」260℃ →P.47 |
| 肉・野菜 | 「オーブン」260℃ →P.47 |
| 貝焼き | 「グリル下」(強) →P.45 |

●オーブン庫内の温度が約60℃になるまで「オーブン高温注意」表示をします。

●電源を切っても温度が下がるまで表示します。

(点滅 オーブン高温注意)

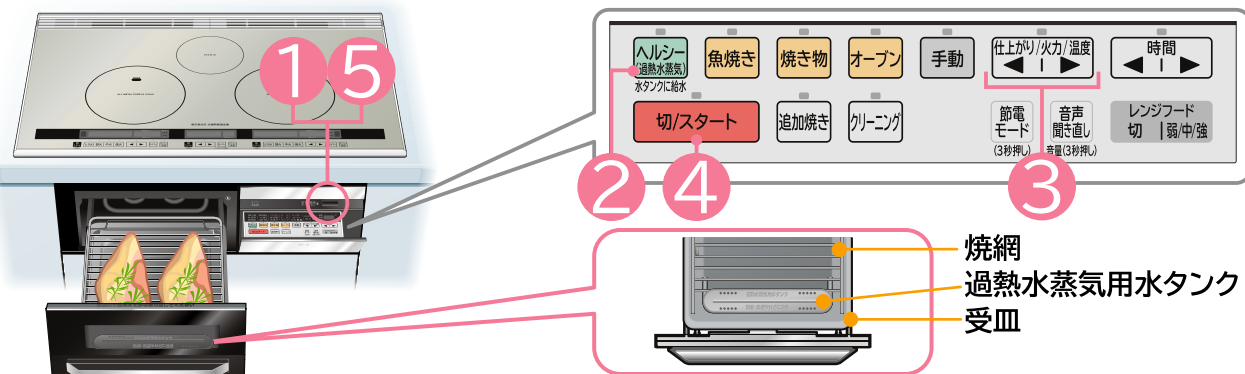
**お知らせ**
- ●調理中は、ランプヒーターが点灯したり消灯したりしますが、正常に動作しているかチェックをしています。
- ●調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。
- ●調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

**お願い**
- ●過熱水蒸気用水タンクは取り外してください。
- ●受皿に水を入れないでください。
- ●点灯中はランプヒーターを間近で長時間見つめないでください。(目の痛みの原因)

メニューを選んで調理する

# 切身・干物、肉・野菜、揚げ物温め

## ヘルシーメニューを選んで調理します

過熱水蒸気用水タンクを使います

## 仕上がりの設定、調理時間の目安

■調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。

●[ ]は1尾(切れ・皿・枚・本)あたりの重さです。( )は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

●食材の厚さは4cm以下にしてください。

| 材料に適した仕上がり | | 弱 | 中 | 強 |
|---|---|---|---|---|
| メニュー | 切身・干物 | はたはた[約25g]5尾(約11~14分)<br>ししゃも[約20g]5尾(約11~14分)<br>めざし[約25~30g]5尾(約11~14分) | 塩ざけ[約80g]5切れ(約16~20分)<br>塩さば[約80~100g]5切れ(約17~20分)<br>あじの開き[約100g]2枚(約16~20分)<br>さんまの開き[約110g]2枚(約18~20分) | |
| | | 調理のこつ ➔P.32 | | |
| | 肉・野菜 | 鶏手羽先のつけ焼き[約60g]6~8本(約15~20分)<br>牛肉串焼き[約130g]4本(約15~20分)<br>肉巻きアスパラ8本(約15~20分)<br>焼きとり(塩焼き)[約50g]8本(約15~20分)<br>焼き野菜[約500g](約15~20分)<br>鶏手羽中の塩焼き[約40g]8本(約15~20分) | 鶏のハーブ焼き[約250g]1~2枚(約18~22分)<br>レシピ➔DVD | 骨付きもも(塩)[約200g]2本(約22~25分) |
| | | 調理のこつ ➔P.34 | | |
| | ※揚げ物温め | かき揚げ[約100g]2個(約8~10分) | 天ぷら[約70g]4個(約12分)<br>アジフライ[約100g]3枚(約12分)<br>から揚げ[約50g]6個(約12分)<br>とんかつ[約150g]2個(約12分)<br>コロッケ[約70g]4個(約12分) | フライドチキン(骨付き)[約150g]2本(約13分) |

※揚げ物温めは、調理済みの冷めた揚げ物を温める機能です。冷凍した食品は調理できません。

## 過熱水蒸気用水タンクの取り外しかた、取り付けかた、給水のしかた

**1** 水タンクの両端を両手でしっかり持ち、タンクフタと一緒に焼網から取り出す
(過熱水蒸気用水タンクの取り外しは、冷えてから行ってください)

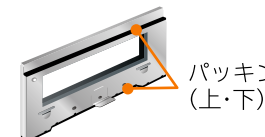
〈連続して使用する場合〉
乾いたふきんを使ってしっかり持ち、水タンク内の水(お湯)をこぼさないように注意して取り出す

**2** タンクフタを外し、水タンクを置いた状態で、水をコップで左右の段差部分まで注ぐ(約30mL)
タンクフタを水タンクの上に載せる

**3** 水タンクの両端を両手でしっかり持ち、タンクフタと一緒に焼網の前方開口部に取り付ける

## ヘルシーメニュー

**準備**
●過熱水蒸気用水タンクに水約30mL(目安:段差部分まで)を入れ、指定位置に置く(タンクフタを忘れないでください)
●材料を焼網の上に置き、オーブンドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

●調理の前にパッキンの付け忘れ、外れや浮きがないことを確認してください。

**1** 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる (ランプが点灯します)

**2** ヘルシー(過熱水蒸気)を押し、「切身・干物」または「肉・野菜」、または「揚げ物温め」を選ぶ

メニュー選択

**3** 仕上がり/火力/温度 を押し、
材料に適した仕上がりに設定する

仕上がり設定

| 弱め | 標準 | 強め |
|---|---|---|
| 仕上がり 火力 弱 中 強 | 仕上がり 火力 弱 中 強 | 仕上がり 火力 弱 中 強 |

**4** 切/スタート を押し、通電する

●調理が終わると、メロディーが鳴ります。

調理物を取り出す

●時間表示に「 」と表示され、途中から調理の残時間を表示します。

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング(CL 表示)を行い、追加焼き のランプが点滅します。
(ヒーターを加熱してヒーターに付着した脂分を焼き切ります)

●焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながら、さらに焼いてください。➔P.48

●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタート を押してください。

**5** 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、
電源を切る (ランプが消灯します)

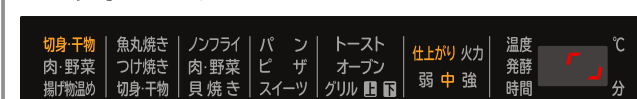
お手入れをするときは ➔P.54~57

### 調理中に通電が停止したときは

手動 を押し、コースを選んで様子を見ながら調理する。
(過熱水蒸気用水タンクはそのままにしてください)

| 調理中のメニュー | コース選択先 |
|---|---|
| 切身・干物 | 「グリル上下」(強) ➔P.45 |
| 肉・野菜 | 「オーブン」260℃ ➔P.47 |
| 揚げ物温め | 「オーブン」190℃ ➔P.47 |

●オーブン庫内の温度が約60℃になるまで「オーブン高温注意」表示をします。

点滅
オーブン高温注意

●電源を切っても温度が下がるまで表示します。

## ⚠注意

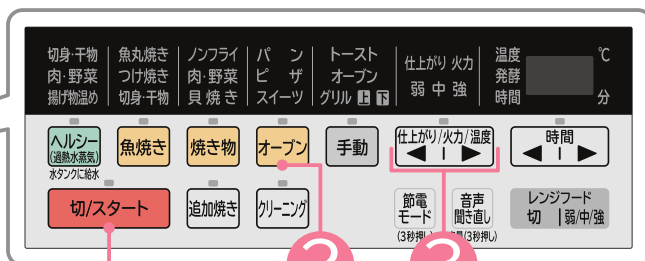
●過熱水蒸気用水タンクの取り外しは、冷えてから行う(やけどの原因になります)
連続して使用する場合は、乾いたふきんを使ってしっかり持ち、水タンク内の水(お湯)をこぼさないように注意して取り出す

**お知らせ**
●調理中は、ランプヒーターが点灯したり消灯したりしますが、正常に動作しているかチェックをしています。
●調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。
●調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

**お願い**
●過熱水蒸気用水タンクを取り付け後は、オーブンドアをゆっくりと開閉してください。(水(お湯)がこぼれる場合があります)
●点灯中はランプヒーターを間近で長時間見つめないでください。(目の痛みの原因)

# パン

## オーブンメニューを選んで焼き上げます

過熱水蒸気用水タンクは使いません

## パン焼きの準備のしかた

### ■オーブンシェル［パン専用容器］を準備する（初めて使う場合は ➔P.40）

オーブンシェル［パン専用容器］

- ●フタとサラの内側にバター（分量外）を薄く塗っておく。（塗りムラがあると、焦げ付きや、はり付きの原因になります）
- ●フタとサラは上下兼用なのでどちらにでも使えます。

### ■材料について（材料は、正確に量ってください）

**強力粉**

- ●パン作りには、たんぱく質の多い強力粉を使います。
- ●「日清カメリヤ®（強力小麦粉）」がおすすめです。

**ドライイースト（予備発酵不要のもの）**

- ●ドライイーストの開封後は、密封して冷蔵庫で保管してください。
- ●「日清 スーパーカメリヤ ドライイースト」がおすすめです。

**水（ぬるま湯）**

- ●室温が25℃以上のときは、水を使ってください。
- ●室温が35℃以上のときは、約5℃の冷水を使ってください。（約5℃の冷水は、冷蔵室から取り出してすぐのものか、氷水をかき混ぜ、氷を取り出して作ります）

**ごはんパンに使うごはん**

- ●ごはんパンに使う冷やごはんは30℃以下にしてください。
- ●冷凍したごはんは、解凍して常温に戻してから入れてください。

### ■材料を混ぜ合わせ生地をこね上げる

- ●粉やイーストの種類、室温や季節によって、水量を加減してください。
- ●こね上げの目安は、粉のかたまりがなくなり、薄くのばした部分に指をあて、ガムのようにのびるのが目安です。

### ■生地を成形する

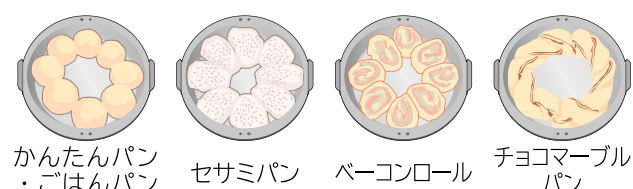
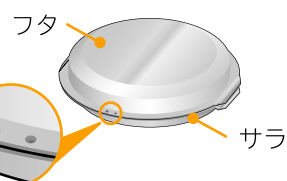
- ●生地の分割や丸める時、生地が乾燥しないように、ラップや固く絞った濡れふきんをかぶせてください。
- ●生地が扱いにくい時などは、少し打ち粉（強力粉）をしてください。

### ■生地の並べかた

（詳しくは、別添付のオーブン調理クッキングガイドをご覧ください）

- ●サラに円を描くように並べ、霧を吹きかけてフタをかぶせる。

かんたんパン・ごはんパン

セサミパン　ベーコンロール　チョコマーブルパン

### ■フタをする

- ●フタとサラの穴と凸を合わせフタをする。

### オーブンシェル［パン専用容器］の入れかた、仕上がりの確認、取り出しかた

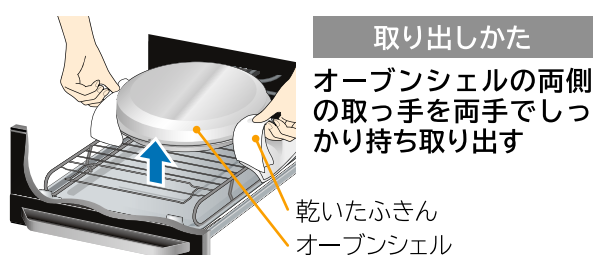
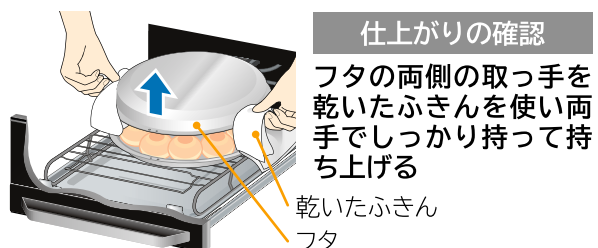
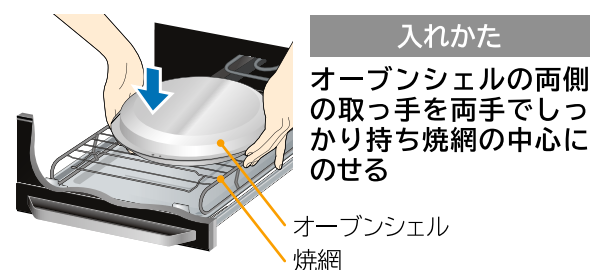
**入れかた**

オーブンシェルの両側の取っ手を両手でしっかり持ち焼網の中心にのせる

**仕上がりの確認**

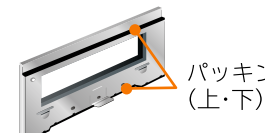
フタの両側の取っ手を乾いたふきんを使い両手でしっかり持って持ち上げる

**取り出しかた**

オーブンシェルの両側の取っ手を両手でしっかり持ち取り出す



## オーブンメニュー

**準備** オーブンシェルを焼網の上に置き、オーブンドアをゆっくりと確実に閉め、前面操作パネルを開く

- ●調理の前にパッキンの付け忘れ、外れや浮きがないことを確認してください。

**1** 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる（ランプが点灯します）

**2** オーブン を押し、「パン」（発酵あり）または「パン」（発酵なし）を選ぶ

パン（発酵あり）の場合　パン（発酵なし）の場合

（発酵と焼き）

（焼きのみ）

**3** 仕上がり/火力/温度 を押し、お好みの仕上がりに設定する

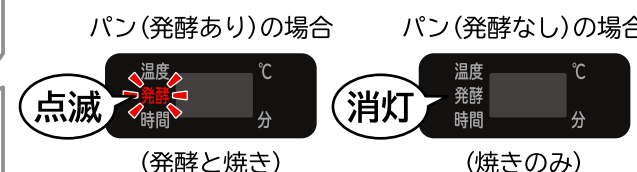
仕上がり設定

| 弱め | 標準 | 強め |
|---|---|---|
| 仕上がり 火力 弱 中 強 | 仕上がり 火力 弱 中 強 | 仕上がり 火力 弱 中 強 |
| 焼き色が強い場合 | | 焼き色が弱い場合 |

**4** 切/スタート を押し、通電する

- ●調理が終わると、メロディーが鳴ります。

**フタを開けて仕上がりを確認しオーブンシェルを取り出す**

- ●フタを開けて仕上がりを確認し、焼きが足りないときは、再度フタをしてから「追加焼き」してください。

- ●時間表示に「 」と表示され、途中から調理の残時間を表示します。（「パン」発酵ありの場合、発酵が終わると発酵は消灯し、残時間のみを表示します

- ●調理が終了すると約5分間、追加焼きのランプが点滅します。焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながら、さらに焼いてください。➔P.48

**5** 続けて使わないときは

電源切/入 を押し、電源を切る（ランプが消灯します）

お手入れをするときは ➔P.54～57

- ●オーブン庫内の温度が約60℃になるまで「オーブン高温注意」表示をします。
- ●電源を切っても温度が下がるまで表示します。

## ⚠注意

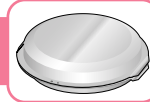
●調理終了後の仕上がりの確認やオーブンシェルを取り出す場合は、オーブン周辺が熱くなっているため、やけどに注意する。乾いたふきんを使ってしっかり取っ手を持ち、注意して取り出す。（やけどの原因になります）

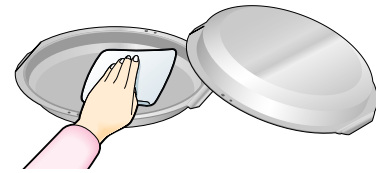
お知らせ ●「パン」のときランプヒーターは点灯しません。

お願い ●過熱水蒸気用水タンクは取り外してください。

# パン（つづき）



## オーブンシェル［パン専用容器］について

### 使い始めるまえに

●オーブンシェルを使いはじめる前に、薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗い、乾いたふきんで水気をしっかりふき取る。

**ご注意**
●このオーブンシェルは［パン専用容器］です。IHヒーターやパン以外のオーブン調理には、使わないでください。（変形の原因）
●オーブンレンジなどの他の調理器具では使わないでください。
●材料を入れずに、加熱したり急な冷却はしないでください。
●落としたり、強い衝撃を与えないでください。（破損・変形の原因）
●調理後に、調理物を入れて保存しないでください。（変色・腐食の原因）

### 調理による変色について

●オーブンシェルは、素材の特性からヒーターの加熱によって変色します。性能上問題ありませんので、そのままお使いください。

## オーブンシェル［パン専用容器］のお手入れ

### 薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う

**ご注意**
●漂白剤および塩素系洗剤を使わないでください。（変色の原因）
●金属たわし、みがき粉を使わないでください。（傷の原因）
●焦げ付きなどを落とすときは、鋭利な物でこすらない。（傷の原因）
水やお湯につけてやわらかくしてからスポンジで洗い流してください。
●洗った後は、乾いたふきんで水気をしっかりふき取って乾燥させてから収納してください。（さびの原因）

## こんなときは

| 現　象 | 対　応 |
| --- | --- |
| メニューや仕上がり調節を間違えてスタートした場合や調理中に間違って「切」キーを押してしまったとき、または通電が停止した | ●オーブンドアをゆっくり開きオーブンシェルを取り出し、フタを外して生地を確認する。<br>発酵途中で発酵が足りない場合<br>・発酵途中で発酵が足りない場合は、自然発酵させてください。目安は、生地が約1.5倍にふくらんだら「オーブン」「パン」（発酵なし）で様子をみながら焼く。<br>焼きの途中で焼きが足りない場合は<br>・「オーブン」「パン」（発酵なし）で様子をみながら焼く。<br>加熱直後は、オーブンシェルとオーブン周辺が熱くなっているため乾いたふきんを使って取り出してください。（やけどの原因） |
| 「パン」（発酵あり）のとき通電がスタートしない。（調理がスタートしない） | ●オーブン庫内の温度が高温の場合「切/スタート」を押してもスタートできません。（発酵し過ぎるのを防止するため）<br>・パン生地は、自然発酵させてください。目安は、生地が約1.5倍にふくらんだらその後、「パン」（発酵なし）を選び様子を見ながら焼き上げてください。 |



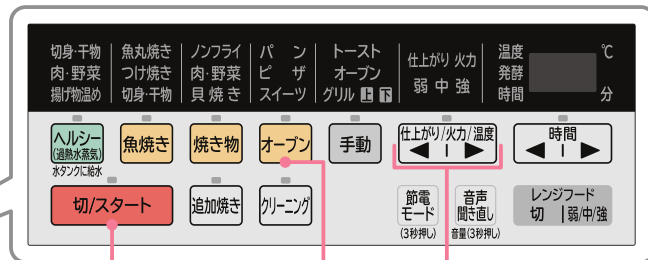
## こんなときは

| 現　象 | 対　応 |
| --- | --- |
| ふくらみが足りない<br>焼けていない<br>（半生状態） | ●操作を間違えていませんか。発酵させてから調理する場合は、「パン」（発酵あり）を選んでください。<br>●こね不足ではないですか。オーブン調理クッキングガイドの作りかたを確認してください。<br>●古い強力粉やドライイーストを使っていませんか。材料は新しいものを使ってください。<br>●予備発酵の必要なドライイーストなどを使っていませんか。予備発酵の不要なドライイーストを使ってください。➔P.38<br>●材料が少なくないですか。オーブン調理クッキングガイドに従い、分量をしっかり守ってください。<br>・砂糖、ドライイースト、塩は、計量スプーンで量ってください。<br>・強力粉は、分量をはかりで量ってください。<br>・水（ぬるま湯）は、計量カップで量ってください。<br>・室温が25℃以上のときは、水を使ってください。<br>・室温が35℃以上のときは、約5℃の冷水を使ってください。➔P.38 |
| ふくらみ過ぎている | ●材料が多くないですか。オーブン調理クッキングガイドに従い、分量をしっかり守ってください。<br>・砂糖、ドライイースト、塩は、計量スプーンで量ってください。<br>・強力粉は、分量をはかりで量ってください。<br>・水（ぬるま湯）は、計量カップで量ってください。<br>・室温が25℃以上のときは、水を使ってください。<br>・室温が35℃以上のときは、約5℃の冷水を使ってください。➔P.38 |
| 発酵時のにおいが気になる | ●調理中は、レンジフードファンを使用してください。 |
| 調理中にフタが浮く | ●調理中にフタが浮く場合がありますが、仕上がりに問題はありません。 |
| オーブンシェルに、パンが焦げ付く、はり付く | ●フタとサラの内側にバターを塗りましたか。<br>ムラがないように塗ってください。 |
| 仕上がりの確認中<br>Cd 表示が出る | ●オーブンドアを開けたままにすると、Cd が約30秒後に表示されます。<br>仕上がりの確認は早めにして、オーブンドアを閉じてください。 |
| 仕上がりの確認中 Cd 表示が出て、通電が停止した場合 | ●オーブンドアを開けたままにすると、Cd が表示され停止します。一度、オーブン操作部の「切/スタート」キーを押し、フタを開けて確認し、焼きが足りない場合は、「パン」（発酵なし）を選び様子を見ながら焼いてください。 |
| 失敗した生地は | ●失敗した生地は、ピザ生地などに利用できます。 |

メニューを選んで調理する

# ピザ、スイーツ

## オーブンメニューを選んで焼き上げます

過熱水蒸気用水タンクは使いません

## 仕上がり設定、調理時間の目安

■調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。
●[ ]は1枚(個)あたりの分量です。( )は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。
●型の高さは4cm以下にしてください。
●オーブンメニューの仕上がり強さは、「スイーツ」<ピザ」の順に強くなっています。

| 材料に適した仕上がり | | 弱 | 中 | 強 |
|---|---|---|---|---|
| メニュー | スイーツ | | 焼きドーナツ レシピ➔DVD [直径約8cmドーナツ型] 4個 (約13~15分)<br>ミニドーナツ [直径3cmドーナツ] 10個 (約13~15分) | マフィン [直径約6.3cmアルミ箔 菊型] 6個 (約17~19分)<br>ロールケーキ [約23×18cm] (約17~19分) |
| | ピザ | フルーツピザ [直径約26cm 約200g] 1枚(約12~14分)<br>サラダピザ [直径約26cm 約200g] 1枚(約12~14分)<br>冷凍ピザ[直径約22cm 約240g] 1枚(約12~14分)<br>冷蔵ピザ[直径約22cm 約240g] 1枚(約12~14分) | ミックスピザ [直径約26cm 約450g] 1枚(約15~17分)<br>照り焼きチキンピザ [直径約26cm 約500g] 1枚(約15~17分)<br>シーフードピザ [直径約26cm 約500g] 1枚(約15~17分) | |

## ピザ、スイーツ 調理のこつ

●冷凍食品を調理するときは、解凍せずに冷凍のまま調理してください。
●冷凍ピザや冷蔵ピザを調理するときは、包装を外してからアルミホイルをピザのまわりにそって折り曲げてください。
●調理するときの材料ののせかたは、右図のように焼網の中央部にのせてください。
●スイーツで、大きい型や材質の違う型を使う場合は、手動コースのオーブンで様子を見ながら焼いてください。(オート調理はできません)

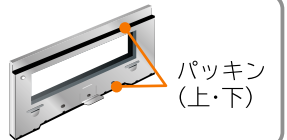
調理するときの材料ののせかた

ピザ

手前側

## オーブンメニュー

**準備** 材料を焼網の上に置き、オーブンドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

●調理の前にパッキンの付け忘れ、外れや浮きがないことを確認してください。

**1** 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる (ランプが点灯します)

メニュー選択

**2** オーブン を押し、「ピザ」または「スイーツ」を選ぶ

**3** 仕上がり/火力/温度 ◀ ▶ を押し、材料に適した仕上がりに設定する

仕上がり設定

弱 ◀▶ 標準 ◀▶ 強め

**4** 切/スタート を押し、通電する

●調理が終わると、メロディーが鳴ります。

調理物を取り出す

●時間表示に「 」と表示され、途中から調理の残時間を表示します。

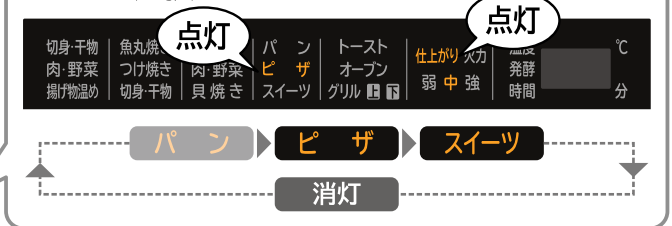
●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング( 表示)を行い、追加焼き のランプが点滅します。(ヒーターを加熱してヒーターに付着した脂分を焼き切ります)

●焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながら、さらに焼いてください。➔P.48

●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタート を押してください。

**5** 続けて使わないときは

電源 切/入 を押し、電源を切る (ランプが消灯します)

お手入れをするときは ➔P.54~57

### 調理中に通電が停止したときは

手動 を押し、コースを選んで様子を見ながら調理する。

| 調理中のメニュー | コース選択先 |
|---|---|
| ピザ | 「オーブン」200℃ ➔P.47 |
| スイーツ | 「オーブン」160℃ ➔P.47 |

●オーブン庫内の温度が約60℃になるまで「オーブン高温注意」表示をします。
●電源を切っても温度が下がるまで表示します。

**お知らせ**
●調理中は、ランプヒーターが点灯したり消灯したりしますが、正常に動作しているかチェックをしています。
●調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。
●調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

**お願い**
●過熱水蒸気用水タンクは取り外してください。
●受皿に水を入れないでください。
●点灯中はランプヒーターを間近で長時間見つめないでください。(目の痛みの原因)

# トースト、グリル

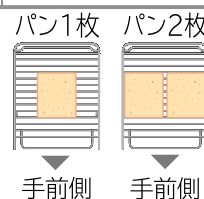
## 手動コースを選んで調理をします

過熱水蒸気用水タンクは使いません

### トースト 調理時間設定の目安とこつ

■目安を基準にして、大きさや数によって時間を設定してください。
●食材の厚さは4cm以下にしてください。

| 調理例 | | 種　類 | 枚　数 | 調理時間(目安) |
|---|---|---|---|---|
| | トースト | 4枚切り(厚み約30mm)<br>6枚切り(厚み約20mm)<br>8枚切り(厚み約15mm) | 1～2枚 | 約6～7分 |
| | ピザトースト | 6枚切り(厚み約20mm) | 1～2枚 | 約7～8分 |

●受皿に水を入れないでください。
●焼網にアルミホイルを敷いて焼くと焼き色がつきにくくなります。
●連続して焼く場合は様子を見ながら調理し、焼き時間を短くしてください。
●冷凍されたパンを焼く場合は様子を見ながら調理してください。
●調理するときの食材の置きかたは、右図のように焼網の中央部に置いてください。

### グリル 火力設定、調理時間の目安

■調理物に合わせてコースと火力を選んでください。
●[ ]は1尾(枚)あたりの重さです。( )は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって時間を設定してください。
●食材の厚さは4cm以下にしてください。

| コース ＼ 材料に合った火力 | 弱 | 中 | 強 |
|---|---|---|---|
| グリル上下 | | 小あじのみりん干し<br>[約4g]10枚(約5～10分)<br>スルメ<br>[約70g]1枚(約3～5分) | うるめいわし丸干し<br>[約10～15g]5～10尾(約5～10分)<br>いかのみそ漬け焼き<br>[約100g]1枚(約14～16分)<br>さんまのみりん干し<br>[約80g]2枚(約6～10分) |
| 上 | オニオングラタンスープなど、焼き色をつけたいとき | | |
| 下 | 焼き魚など、あたため直したいとき | | |

●小さくて焼網に置けない場合は、アルミホイルを敷いてから置いてください。
●食品やアルミホイルなどが焼網からはみ出さないように置いてください。
●焼き色が濃過ぎたり、薄過ぎるときは火力を調節してください。
●連続して焼く場合は焼き時間を短くしてください。

## 手動コース

**準備** 材料を焼網の上に置き、オーブンドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

●調理の前にパッキンの付け忘れ、外れや浮きがないことを確認してください。

**1** 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

**2** 手動 を押し、「トースト」または「グリル(上下・上・下)」を選ぶ

手動コース選択



**3** 仕上がり/火力/温度 を押し、材料に合った火力に設定する

●トーストには火力の設定はありません。

火力設定



**4** 時間 を押し、時間を設定する

●設定できる最長時間
トースト▶10分　グリル▶30分

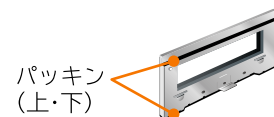
タイマー設定(時間を設定)

●タイマーを使わない場合は、切/スタート を押してください。
●途中でタイマーを中止するときは、もう一度 時間 を押して、時間を 00 に設定してください。
●設定した時間を変更したい場合は 時間 を押して再度設定してください。

**5** 切/スタート を押し、通電する

調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、調理時間を調節してください

●調理が終わると、メロディーが鳴ります。

調理物を取り出す

●焼きが足りないときは、再度手動コースを選択して、様子を見ながら調理してください。

(手動コース「グリル」のみ)

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング(  表示)を行います。
●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、  を押してください。



**6** 調理が終わったら

切/スタート を押し、通電を切る

**7** 続けて使わないときは

電源切/入 を押し、電源を切る(ランプが消灯します)

お手入れをするときは ➔P.54～57

●オーブン庫内の温度が約60℃になるまで「オーブン高温注意」表示をします。
●電源を切っても温度が下がるまで表示します。

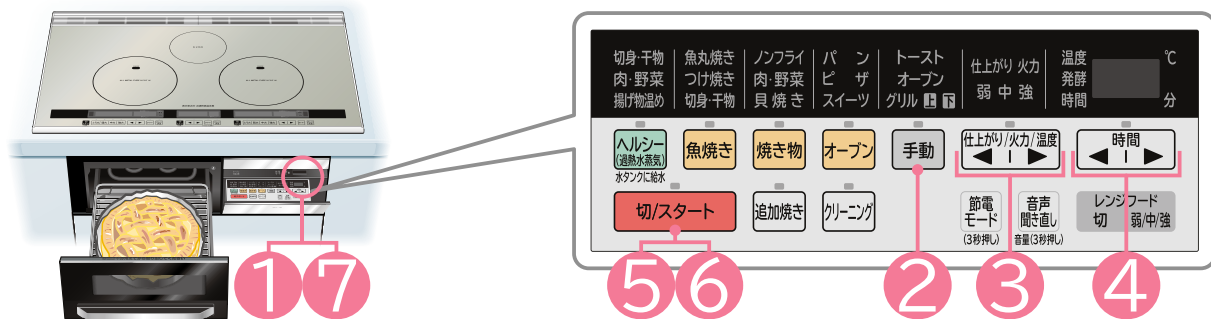
**お知らせ**
●調理中は、ランプヒーターが点灯したり消灯したりしますが、正常に動作しているかチェックをしています。
●「トースト」のときランプヒーターは点灯しません。
●「グリル」のときは受皿に水を入れても調理できます。(水約200mL)
●調理終了後、調理物を入れたままにしておくと、クリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

**お 願 い**
●過熱水蒸気用水タンクは取り外してください。
●「トースト」を連続して焼く場合は、約4分を目安に様子を見ながら調理してください。
●点灯中はランプヒーターを間近で長時間見つめないでください。(目の痛みの原因)

手動コースを選んで調理する

# オーブン

## 手動コースを選んで調理をします

過熱水蒸気用水タンクは使いません

### 温度・時間設定の目安

●[　]は型、皿、鍋の大きさや1個あたりの分量です。(　)は調理時間の目安です。温度設定は調理時の目安です。材料により異なります。
●食材の厚さや、器や型の高さは4cm以下にしてください。

| 設定温度 | 140 | 160 | 180 | 190 |
|---|---|---|---|---|
| 調理例 | ●なめらかプリン [直径約8×4cmのスフレ型]6個 (約20～25分)<br>●きなこ・チョコパフ [小町麩20g](約5分)<br>●ホワイトロシェ [くるみ約50g](約5分) | ●モカチョコマドレーヌ [直径約10cmのマドレーヌ型]4個(約16~20分)<br>●いちごのショートケーキ [約18×18cm](約27分) レシピ➔DVD<br>●パンプキンタルト [直径約18cmタルト型](約28分)<br>●アーモンドタルト [直径約18cmタルト型](約28分)<br>●アプリコットクラフティー [直径約18cmタルト型](約28分)<br>●ブラウニー [約18×18cm](約20分)<br>●マドレーヌ [直径約10cmのマドレーヌ型]4個分 (約16～20分)<br>●チョコチップケーキ [約18×18cm](約25分)<br>●紅茶ケーキ [約18×18cm](約22分)<br>●クッキー [直径3cm]16個(約13~18分) | ●キッシュ [18cmタルト型] (キッシュ生地 約20~25分) (具材を入れ 約25~30分)<br>●ハンバーグあたため [約90~100g]2個(約16~20分)<br>●フルーツタルト(タルト生地) [直径約18cmタルト型](約20分)<br>●焼きりんご[2個分] [直径約22×3.5cmの皿](約30分) | ●冷凍焼きおにぎりのあたため [1個約50g]4～6個 (約20～25分) |

| 設定温度 | 200 | 210 | 220 | 240 | 260 | 280 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 調理例 | ●アップルパイ [直径約23.5cm皿](約20~30分)<br>●フォカッチャ [直径約16cm]1枚分(約13~18分) |  | ●ピリ辛ウィング [約60g]8本(約23~27分)<br>●マカロニグラタン [約240g]2皿(約20~25分)<br>●ドリア [約200g]2皿(約20~25分)<br>●野菜のグラタン [直径22cm×3.5cm皿](約23~27分)<br>●ラザニア [直径22cm×3.5cm皿] (約23~27分) | ●焼きおにぎり [1個約80g]4個(約20分)<br>●厚揚げ [約150~200g]2枚(約16~20分)<br>●焼きいも [約250g]2本(約25~30分)<br>●ラムチョップ [約60g]6本(約25~30分) | ●パエリア [直径約24cmパエリア鍋](約30分)<br>●さつま揚げ [約160~200g](約12~15分)<br>●焼きパプリカのマリネ [約70g]2個(約18~20分)<br>●焼きなす [約70g]3個(約25~30分)<br>●ローストビーフ [約300g]1本(約30分) | ●フレンチトースト [フランスパン4枚分](約15~20分)<br>●生ざけのホイル焼き [約200g] 1~2個(約23~27分)<br>●ほたて貝ときのこのホイル焼き [約200g] 1~2個(約20~25分)<br>●ハンバーグのホイル焼き [約270g] 1~2個(約23~27分)<br>●鶏肉と長ねぎのホイル焼き [約400g] 1個(約23~27分)<br>●かぼちゃのホイル焼き [約370g] 1個(約23~27分) |

### オーブン調理のこつ

●小さくて焼網に置けない場合は、アルミホイルを敷いてから置いてください。
●食品やアルミホイルなどが焼網からはみ出さないように置いてください。
●ケーキを焼く場合はアルミホイルで作った型に生地を流し込んで焼いてください。
●表面の焼き色が付き過ぎるときはアルミホイルをかぶせて焼いてください。
●加熱途中で様子を見ながら加熱し、器や型の前後を入れかえてください。
●焼き色が濃過ぎたり、薄過ぎるときは温度を調節してください。
●ケーキの焼き上がりの目安は竹串などを刺してみて生地がつかなくなったらでき上がりです。
●連続して焼く場合は焼き時間を短くしてください。
●ホイル焼きは、アルミホイルが上ヒーターに触れない高さにしてください。



## 手動コース

**準備** 材料を焼網の上に置き、オーブンドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

●調理の前にパッキンの付け忘れ、外れや浮きがないことを確認してください。

**1** 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

**2** 手動 を押し、「オーブン」を選ぶ

手動コース選択

**3** 仕上がり/火力/温度 を押し、材料に合った温度に設定する

温度設定

**4** 時間 を押し、時間を設定する

●設定できる最長時間
オーブン▶30分

タイマー設定(時間を設定)
●タイマーを使わない場合は、切/スタート を押してください。
●途中でタイマーを中止するときは、もう一度 時間 を押して、時間を 00 に設定してください。
●設定した時間を変更したい場合は 時間 を押して再度設定してください。

**5** 切/スタート を押し、通電する

調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、調理時間を調節してください

●調理が終わると、メロディーが鳴ります。

調理物を取り出す

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング(CL 表示)を行います。
●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタート を押してください。

**6** 調理が終わったら

切/スタート を押し、通電を切る

**7** 続けて使わないときは

電源切/入 を押し、電源を切る(ランプが消灯します)

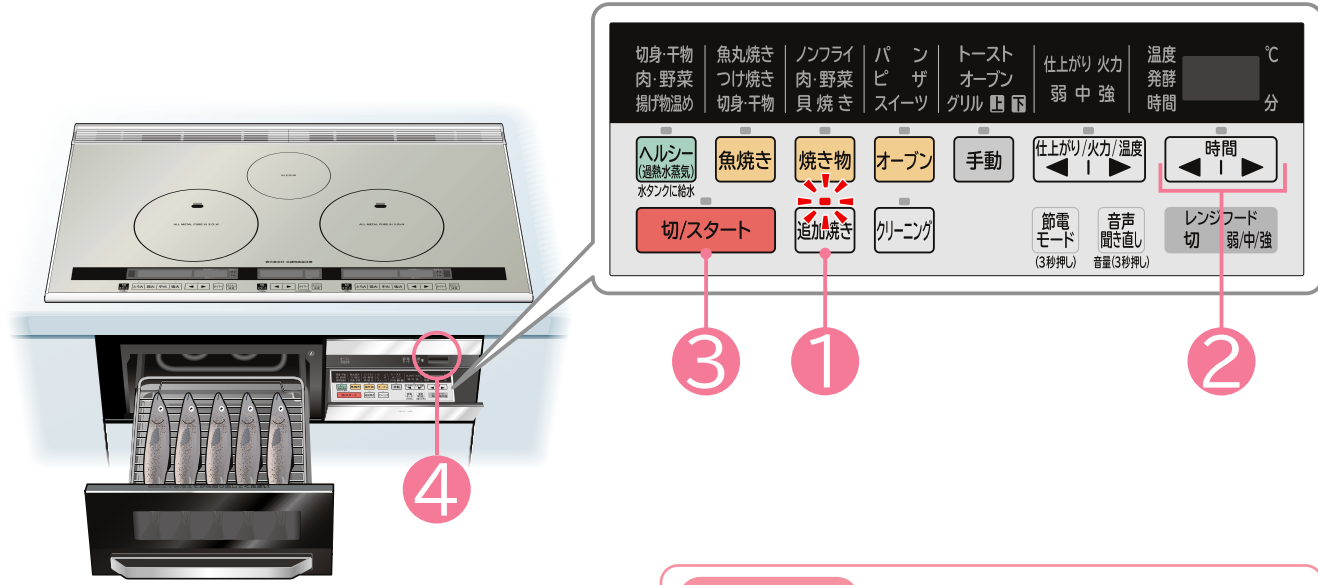
お手入れをするときは ➔P.54~57

●オーブン庫内の温度が約60℃になるまで「オーブン高温注意」表示をします。
●電源を切っても温度が下がるまで表示します。

**お知らせ**
●調理中は、ランプヒーターが点灯したり消灯したりしますが、正常に動作しているかチェックをしています。
●調理終了後、調理物を入れたままにしておくと、クリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

**お願い**
●過熱水蒸気用水タンクは取り外してください。
●受皿に水を入れないでください。
●点灯中はランプヒーターを間近で長時間見つめないでください。(目の痛みの原因)

# 追加焼きをする

## 魚焼きメニュー、焼き物メニュー、ヘルシーメニュー、オーブンメニュー終了後、お好みで追加焼きができます

**準備** 調理終了後、ヒーターのクリーニング中に設定する

**1** 追加焼き を押す

**2** 時間 ◀ ▶ を押し、焼き時間を設定する

**3** 切/スタート を押し、通電する

●調理が終わると、メロディーが鳴ります。

調理物を取り出す

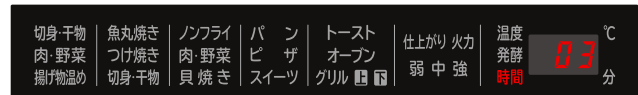
**4** 続けて使わないときは

電源切/入 を押し、電源を切る（ランプが消灯します）

お手入れをするときは ➔P.54〜57

**お願い**

●ヘルシーメニューで調理終了後に「追加焼き」をする場合は、過熱水蒸気用水タンクには給水せず、そのままにしてください。
●オーブンメニュー「パン」で「追加焼き」をする場合は、仕上がり確認後フタをしてから「追加焼き」してください。

**追加焼き時間の設定**

●焼き時間は3〜29分まで設定できます。

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング（CL 表示）を行い、追加焼き のランプが点滅します。（ヒーターを加熱してヒーターに付着した脂分を焼き切ります）
オーブンメニュー「パン」の場合、クリーニング（CL 表示）しません。

●焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながら、さらに焼いてください。

●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタート を押してください。

●オーブン庫内の温度が約60℃になるまで「オーブン高温注意」表示をします。

●電源を切っても温度が下がるまで表示します。

# いろいろな機能を使う

## 節電モード

●総消費電力の上限を抑えます。
●すべてのヒーターとオーブンが切れている状態で設定できます。
●電源を切っても記憶しています。

### 設定の切り替え内容

| 内容 | 設定前 | 設定後 |
|---|---|---|
| 総消費電力の設定 | 総消費電力は5.8kWか4.8kWに設定されています。➔裏表紙 | 総消費電力を5.8kWに設定している場合 ▼ 総消費電力を4.8kWまたは4.0kWに切り替えます。<br>総消費電力を4.8kWに設定している場合 ▼ 総消費電力を4.0kWに切り替えます。 |
| オートパワーオフ | 電源「入」の状態で、約10分または約30分放置すると、自動的に電源が切れます。 | 電源「入」の状態で、約5分放置すると、自動的に電源が切れます。 |
| ヒーター表示部の減光 | 液晶表示が操作終了から約10分後に減光します。再度操作すると元の明るさに戻ります。 | 液晶表示が最初から減光します。 |

### 節電モードを設定する

**1** 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる（ランプが点灯します）

**2** 節電モード（3秒押し）を3秒間押す
▼
節電モード（3秒押し）を押し、希望の総消費電力を選ぶ
●3秒経過すると設定完了です。

**3** 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、電源を切る（ランプが消灯します）

**節電モード設定時の表示**

●ランプが点灯します。

**総消費電力設定時の表示**

●総消費電力を5.8kWに設定している場合

節電モード を押すたびに切り替わります

●総消費電力を4.8kWに設定している場合

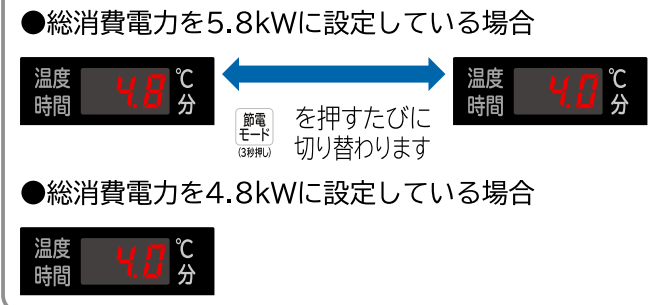
### 節電モードを解除する

**1** 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる（ランプが点灯します）

**2** 節電モード（3秒押し）を3秒間押す

**3** 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、電源を切る（ランプが消灯します）

**節電モード解除時の表示**

●ランプが消灯します。

# いろいろな機能を使う(つづき)

## チャイルドロック

●安全のために、操作できないようロックできます。
●全てのヒーターとオーブンが切れている状態で受け付けます。
●電源を切っても記憶しています。

### 操作をロックする

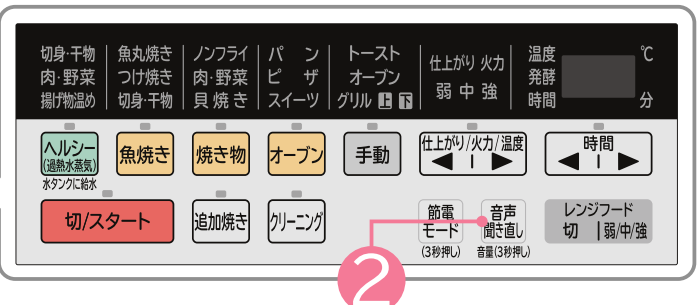
**1** 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

**2** タイマー を3秒間押す
チャイルドロック(3秒押し)
●🔑の表示が点灯します。
点灯

### ロックを解除する

**1** 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

**2** タイマー を3秒間押す
チャイルドロック(3秒押し)
●🔑の表示が消灯します。
消灯

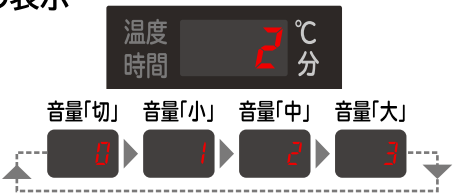
## 音声の聞き直し・音量切り替え

### 音量を設定する

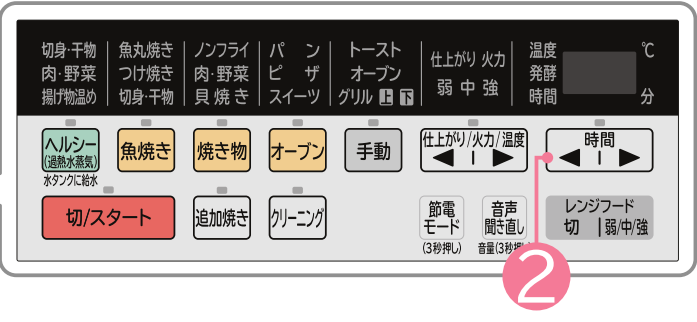
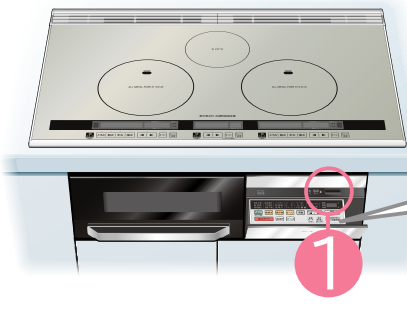
**1** 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

**2** 音声聞き直し を3秒間押す
音量(3秒押し)
音声聞き直し を押し、希望の音量を選ぶ
音量(3秒押し)
●希望の音量で3秒経過すると設定完了です。

### 音声を聞き直す

音声を聞き直したいときは 音声聞き直し を押す
音量(3秒押し)
●直前の音声の内容が流れます。

**音量設定時の表示**

## メロディーとブザーの切り替え

●操作が完了したときなどに鳴る音を切り替えられます。

**1** 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

**2** 前面操作パネルの ◀時間 を3秒間押し、「ピピッ」と鳴ったら切り替え完了
●元に戻すときも、同じ操作をします。

## レンジフードファン連動

●各IHヒーターまたはオーブンの通電・停止に連動して、レンジフードファン連動対応のレンジフードファンが運転・停止するシステムです。
●詳しくはレンジフードファンの取扱説明書をご覧ください。
●レンジフードファン連動対応のレンジフードファンについては、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」(➔P.67)にお問い合わせください。
●レンジフードファン連動の切り替えについては、お買い上げの販売店(➔裏表紙)にお問い合わせください。

### 操作と連動する内容

| IH クッキングヒーターの操作 | レンジフードファンの動作 |
|---|---|
| 各IHヒーターまたはオーブンの通電を開始したとき | 運転を開始します。 |
| 各IHヒーターまたはオーブンの通電を停止したとき | 約3分後に自動停止します。 |

### IH クッキングヒーターの前面操作パネルでレンジフードファンを操作する

**運転を切り替えるときは** レンジフード |弱/中/強 **を押す**
●押すごとにレンジフードファンの風量が切り替わります。

レンジフードファンが停止中に レンジフード弱/中/強 を押すと
「弱」で運転を開始し、押すごとに風量が「弱」→「中」→「強」→「弱」と切り替わります。

**運転を停止するときは** レンジフード 切 | **を押す**

**お知らせ**
IHクッキングヒーターからの信号がさえぎられるとレンジフードファンが動作しない場合があります。
●送信部が汚れている。
●送信部が鍋やフライパンの取っ手などでおおわれている。
※その他の理由でうまく送・受信できないことがあります。
その場合は、レンジフード側で操作してください。

# お手入れ

⚠注意 ●お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

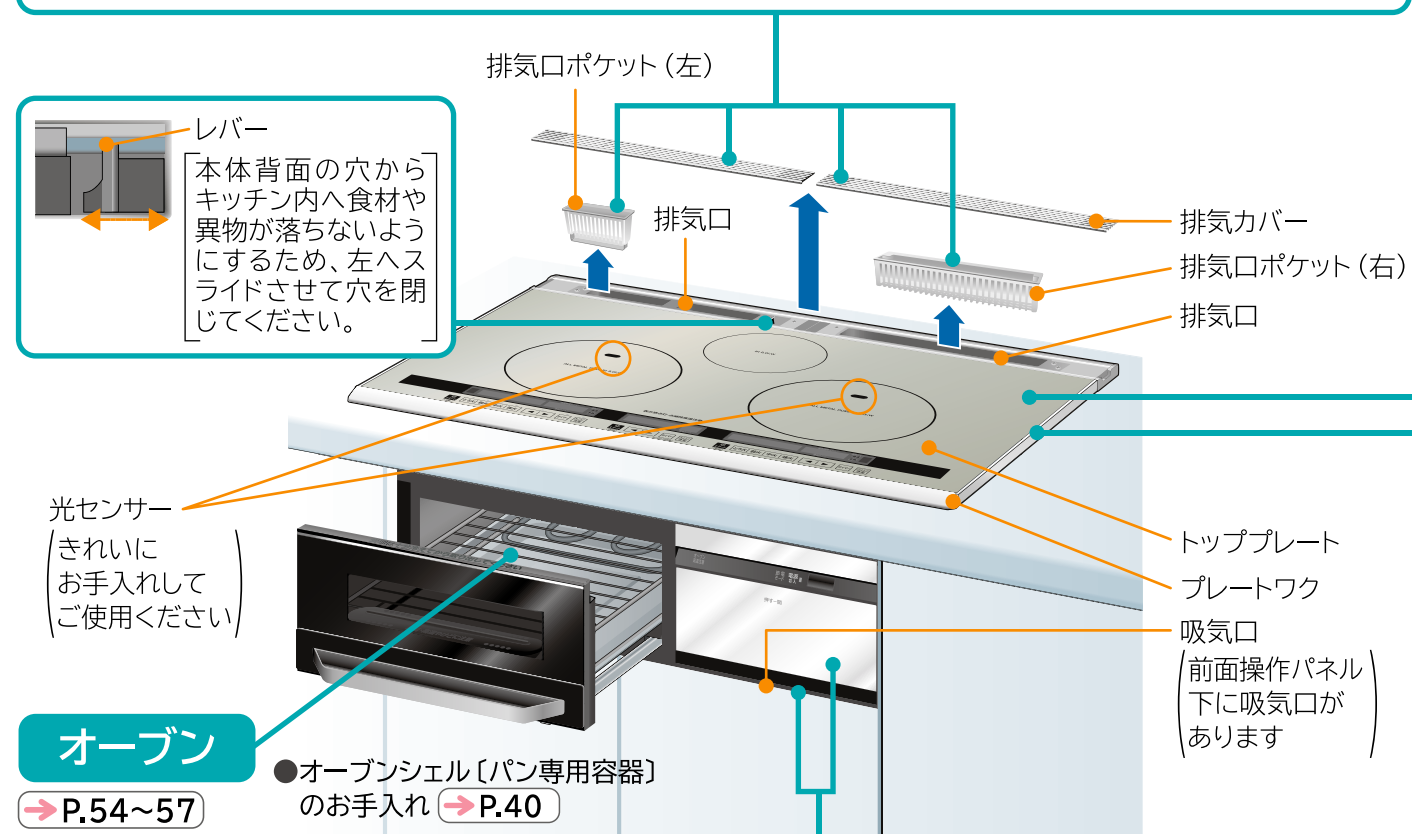
**ご注意**
●ご使用のたびにお手入れしてください。
●ベンジン、シンナー、粉末タイプのクレンザーは使用しないでください。
●吸気口・排気口に水が入らないよう、ご注意ください。

## 排気カバー(2枚)・排気口ポケット(左・右)

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。
たわしやクレンザーは使わないでください。
排気カバーの下の油汚れもお手入れしてください。

**ご注意**
●排気口へ水などをこぼした場合は、底面から排出されますので、本体底面とキャビネット内をふき取ってください。
●排気カバーは、食器洗い乾燥機に入れたりアルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
●汚れて目詰まりしたまま使わないでください。安全装置が作動して通電を停止したり、オーブン使用中にオーブンドアから煙が漏れたりする場合があります。
●お手入れ後は、水分をよくふき取り、本体に必ずセットしてください。
●排気カバーは強くこすらないでください。表面を傷つけたり変形する場合があります。
●お手入れ後は、レバーを左へスライドさせてください。

**オーブン**
➔P.54〜57

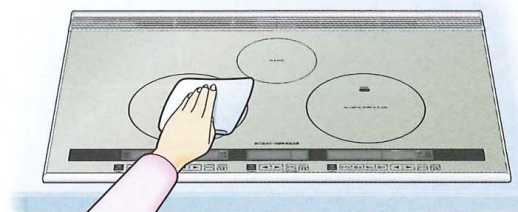
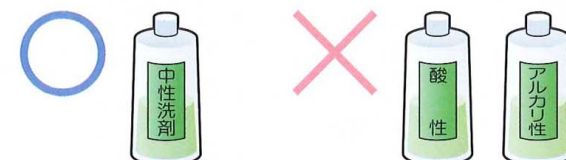
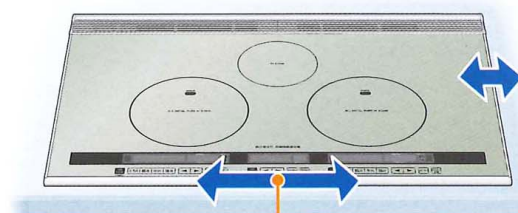
●オーブンシェル〔パン専用容器〕のお手入れ ➔P.40

## 前面操作パネル・吸気口

やわらかい布でふき取る。
汚れがひどいときは、台所用洗剤(中性)を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

**ご注意**
●水にぬらさないでください。
故障の原因になります。
●ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない。
●たわし・スポンジのナイロン面(硬い面)でこすらないでください。

## トッププレート・プレートワク(ステンレス製)・光センサー

### ●軽い汚れ
絞ったふきんでふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

### ●油汚れ
台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、水を絞ったふきんで洗剤を除去した後、乾いたふきんでからぶきする。

**ご注意**
酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）や、お酢を使って清掃しないでください。付着した場合はすぐにふき取ってください。（液剤や洗剤が残ると、表面が変色したりトッププレートとプレートワクの接合部分が劣化し、はがれの原因になります）

### ●落ちにくい汚れ
クリームタイプのクレンザーを丸めたラップにつけてこすり取る。
プレートワクはステンレスの筋にそって、こすってください。

筋の方向は横向きです

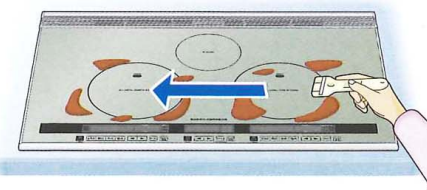
**ご注意**
●ドライバーやフォークなど先の鋭いものや粉末タイプのクレンザーは使わないでください。
●たわし・スポンジのナイロン面（硬い面）、アルミホイルなどでこすらないでください。（トッププレート・プレートワクが傷つく原因になります）

### ●それでも落ちないときは
市販のセラミック用スクレーパーなどで煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふき取る。
トッププレートとプレートワクの合わせ目を、ドライバーやフォークなど先の鋭いものでこすらないようにしてください。合わせ目にすき間ができ、水もれなどの原因になります。

**別売品** 2014年3月現在

**トッププレート用クリーナー**

●トッププレートの汚れを落とし、光沢を出し、ふきこぼれによる汚れや焦げつきを抑えます。
部品名：ガラスクリーナー（HT−K1）
部品番号：HT−D8 009
希望小売価格：1,400円（税別）

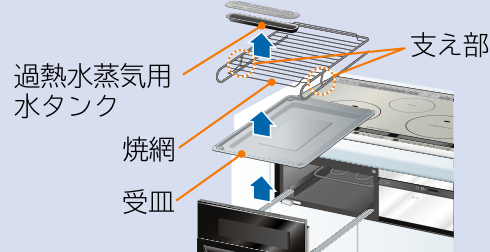
※日立の家電品取扱店にご相談ください。
希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

**ご注意**
●しょうゆなどの調味料を放置すると、汚れあとが残ることがあります。
●鍋底の汚れがトッププレートにつく場合があります。鍋底の汚れも取り除いてください。
●**光センサーが汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れを取り除いてください。**
●トッププレートにひびが入ったり、割れたり、トッププレートとプレートワクのすき間が大きくなった場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」➔P.67にご相談ください。

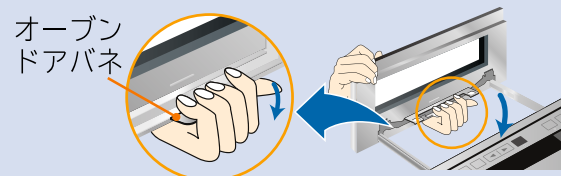
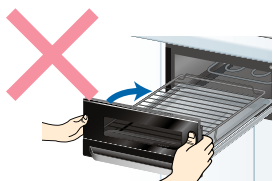
**⚠注意** ●お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

## オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿の取り外しかた

**1** 取っ手を両手でしっかり持ち、ゆっくり止まるまで引き出す

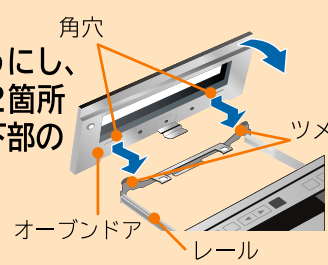
受皿内の脂などをこぼさないように注意してください。

**2** 過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿を外す

**3** 取っ手の下側に手をまわし、オーブンドアを手でささえ、オーブンドアバネを軽く引き下げる

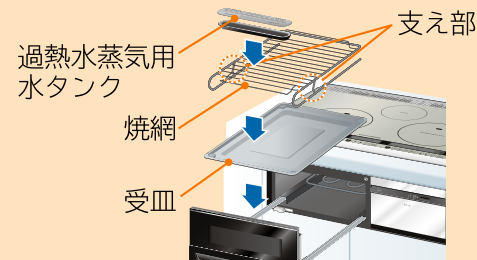
ご注意

●オーブンドアバネを引き下げずにオーブンドアを押し倒して外さないでください。（オーブンドアが破損したり変形することがあります）

**4** オーブンドアを本体側へ倒すようにし、左右2箇所のツメを外す

## オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿の取り付けかた

**1** オーブンドアを本体側へ倒すようにし、レール側のツメ2箇所をオーブンドア下部の角穴に差し込む

角穴 / ツメ / オーブンドア / レール

**2** オーブンドアを手でささえ、垂直に起こしながらはめ込む

カチッと音がしてオーブンドアが固定されます。

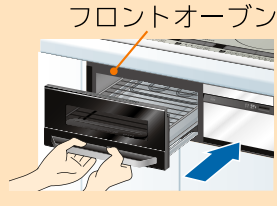
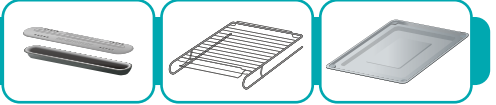
**3** 受皿、焼網、過熱水蒸気用水タンクをのせる

ご注意

●焼網は、支え部を手前にして受皿にセットしてください。焼網を逆に入れると、下ヒーターに当たってドアが閉まりません。

●下ヒーターが下がっていることを確認してください。下がっていないと、下ヒーターに当たってドアが閉まりません。➔P.57

**4** オーブンドアはフロントオーブンに当たるまで押して閉める

ご注意 ●受皿を取り外すときは、両手でゆっくり持ち上げて、脂や汁がこぼれないように注意してください。

お願い ●レールについた汚れは、乾いたふきんでからぶきしてください。（汚れたまま放置するとさびの原因になります）

## 過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿のお手入れ

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

ご注意

●クレンザーは使用しないでください。（表面を傷つけます）

●たわし・スポンジのナイロン面（硬い面）でこすらないでください。（表面処理に傷がついたりはがれたりすることがあります。また受皿の裏面を傷つけます）

●食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。

●ご使用のたびにお手入れしてください。
汚れがこびりつくと調理物が取りにくくなることがあります。

●過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿は消耗部品です。表面処理が傷んだ場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。➔P.4

## オーブンドア・パッキンのお手入れ

調理後は、こまめに水ぶきしてください。
（オーブンドアは、二重ガラス構造のため、ガラスの間に水が入ると、付着した水をふき取ることができません。また、乾いたときに水滴などの跡が残る場合があります）

汚れが落ちにくいときは、台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、その後乾いたふきんでからぶきしてください。（パッキンは外さない）

パッキンの溝の汚れや異物を取り除いてください。

ご注意

**●オーブンドアは、水洗い、つけ置き洗いをしないでください。**

**●万一、オーブンドア内に水が入った場合は十分に水を切って乾かしてください。乾かす際はオーブンドアを上に向けて水切りかごなどに立てかけてください。**
（オーブンドア内に水が入らないようにするためで、場合によっては水滴などの跡が残ることがあります）

●たわし・クレンザーは使用しないでください。（表面を傷つけます）

●オーブンドアは、食器洗い乾燥機や食器乾燥器には入れないでください。（樹脂部が変形します）

●オーブンドア（強化ガラス）に傷がついた場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。➔P.4

## パッキンの交換

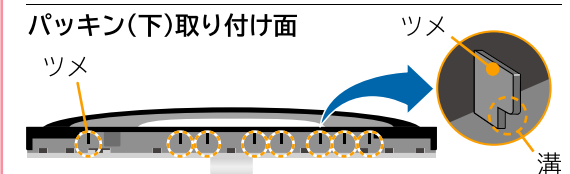
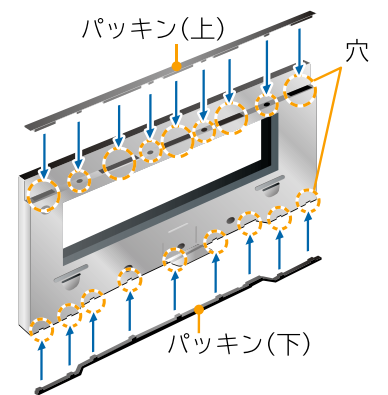
①古いパッキン（上・下）を引っ張って外します。

②新しいパッキン（上）の凸部を、オーブンドアの穴（9箇所）に端から順に入れ、しっかり押し込み、すき間がないよう取り付け面に密着させてください。

③新しいパッキン（下）の凸部を、オーブンドアの穴（9箇所）に端から順に入れ、しっかり押し込み、パッキンをツメの溝（8箇所）に確実に差し込んで、すき間がないよう取り付け面に密着させてください。

ご注意

●パッキンの付け忘れ、外れや浮きにご注意ください。
（システムキッチンの変色・変形の原因になります。また、取っ手が高温になったり、扉から煙が出たり、上手に調理ができません）

●パッキン（上・下）は消耗部品です。オーブンドアのすき間から煙が漏れ出したり、柔軟性がなくなった場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。➔P.4

# お手入れ（つづき）

## ⚠注意

●お手入れは、電源を切り、本体が冷えるまで行わない
（高温時に布製の手袋（軍手など）やゴム手袋などでカバーしても、やけどのおそれがあります）
●オーブン庫内は金属部が多くあるため、素手では清掃しない（けがのおそれがあります）
●オーブン庫内に手を入れて清掃しているときに、下ヒーター可動ツマミを動かさない
（下ヒーターが下がって手をはさむ原因になります）
●下ヒーターを持って可動させない
下ヒーター可動ツマミを使用してください。（故障の原因になります）

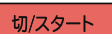
●レールを引き出してオーブン庫内を清掃する場合は、レールの上側から清掃する
レールを引き出した状態で、レールの下側から庫内を清掃する場合は十分気をつけてください。
（オーブン庫内とレールに腕を引っ掛けた場合けがのおそれがあります）

## 庫内クリーニング（においを軽減するには）

●5～6回使用のたびに庫内クリーニングをご使用ください。
●オーブン庫内を高温にして、油汚れを乾燥させ、においを軽減することができます。
（オーブン庫内の油汚れを乾燥させないと腐食の原因にもなります）

**準備**
●過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿を取り外す ➔P.54
●オーブンドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

**1** 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる（ランプが点灯します）

**2** クリーニング を押す
●表示部に CL を表示します。

**3** 切/スタート を押し、通電する
●メロディーが鳴ったら終了です。

●クリーニング中は表示部に CL を表示します。
●約11分で終了します。
●途中で中止したいときは 切/スタート を押します。

**4** 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、電源を切る（ランプが消灯します）

●オーブン庫内の温度が約60℃になるまで「オーブン高温注意」表示をします。
●電源を切っても温度が下がるまで表示します。

**ご注意**
●においを軽減しますが、汚れは除去できません。
●焼網と受皿は絶対にセットしないでください。オーブンでの調理後に行う自動クリーニングより、庫内クリーニングの方が温度が高くなるため、焼網と受皿の表面処理が痛んだり、変色する場合があります。
●クリーニング中は、オーブン庫内の油を焼き切るため煙が出る場合があります。レンジフードファンを使用してください。



## オーブン庫内のお手入れ（汚れを除去するには）

**お願い**
●「オーブン高温注意」ランプが消灯した後、オーブン庫内が十分に冷えていることを確認してください。
（電源を切っても使用後はすぐに温度が下がりません）
●オーブン庫内は金属部が多く、汚れるなどのおそれがあるので、布製の手袋（軍手など）や布類で手や腕をカバーしてお手入れをしてください。
（ヒーターの清掃については、庫内クリーニングを使用してください）

**準備** オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿を取り外す ➔P.54
●レールをオーブン庫内に戻す。

**1** 下ヒーター可動ツマミを右に180度（止まるまで）ゆっくり回す
●下ヒーターが上がります。

●下ヒーター可動ツマミを指でつまみ、右に180度（止まるまで）ゆっくり回します。

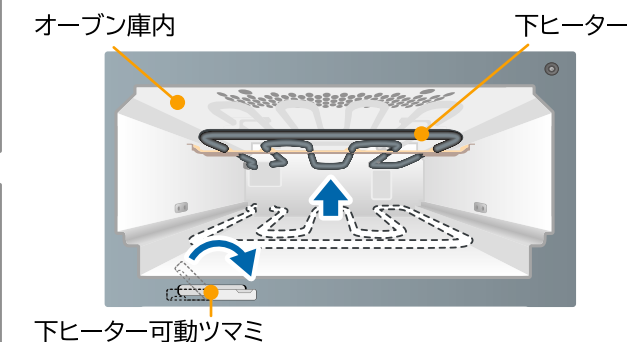
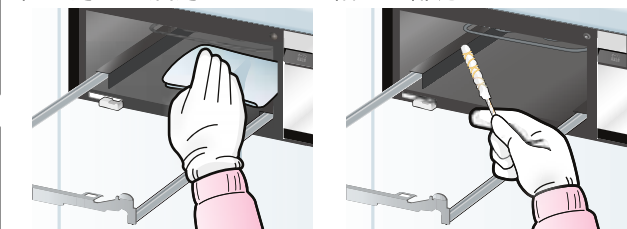
**2** オーブン庫内に落ちた食品カスなどを取り除く

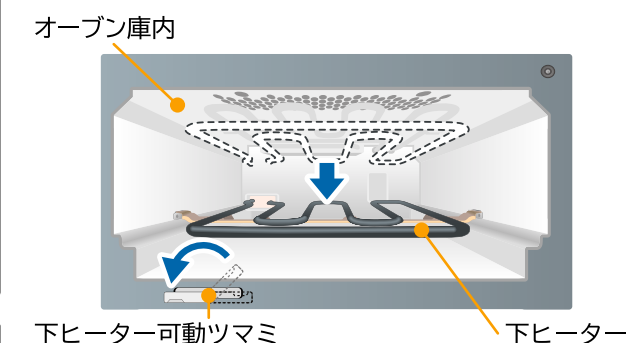
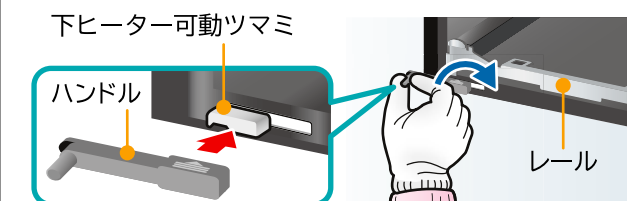
**3** 汚れをとる
●軽い汚れ
ふきんをよく絞り、水ぶきする。
●油汚れ
台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、水を絞ったふきんで洗剤を除去した後、乾いたふきんでからぶきする。
●細かい部分の汚れ
手が届かない庫内部分は、割りばしなどに布を巻いたものでふき取る。

**お願い**
●庫内にふきんなどが残っていないことを確認してください。

●お手入れ後、レールをオーブン庫内に戻す。

軽い汚れや油汚れ　細かい部分

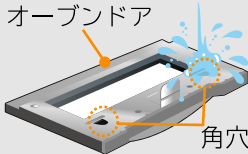
**4** 下ヒーター可動ツマミを左に180度（止まるまで）ゆっくり回す
●下ヒーターが下がります。

●下ヒーター可動ツマミを指でつまみ、左に180度（止まるまで）ゆっくり回します。

**5** 下ヒーターが下がっていることを確認し、受皿・焼網、過熱水蒸気用水タンク、オーブンドアを取り付ける ➔P.54

●別売のハンドルを下ヒーター可動ツマミに取り付けて、下ヒーターを上げ下げすることもできます。➔P.4

# お困りのときは

**修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。**

| | 現　象 | 原　因 |
|---|---|---|
| 電源について | 通電しない<br>メニューが選べない<br>（適温調理など） | ●専用ブレーカーが切れていませんか。<br>専用ブレーカーを入れてください。<br>●電源が切れていませんか。（電源ランプが消えている）<br>電源を入れてください。<br>・電源をブザーが鳴るまで押してください。<br>・電源ランプが点灯します。<br>電源を「入」の状態で約10分（または約30分）放置するとオートパワーオフ機能が働き、自動的に電源が切れます。節電モードが設定されている場合は、約5分でオートパワーオフ機能が働きます。➔P.49<br>オートパワーオフの時間の切り替えについては、お買い上げの販売店にご相談ください。<br>●チャイルドロックが設定されていませんか。<br>チャイルドロックを解除してください。➔P.50<br>●左・右・中央IHヒーターで使える鍋を使用していますか。<br>（使える鍋について ➔P.10）<br>●総消費電力を超えていませんか。➔P.14 |
| | 使用途中にIHヒーターまたはオーブンの通電が停止した（切り忘れ防止自動停止機能） | ●切り忘れ防止自動停止機能が働いています。<br>各IHヒーターとオーブンには、最終キー操作から一定時間経過すると自動的に通電を停止する、切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。<br>・左・右・中央IHヒーターは操作後約45分<br>・手動コース「オーブン」「グリル」は約30分<br>・手動コース「トースト」は約10分<br>・切り忘れ防止自動停止機能が働いた時はブザーでお知らせします。<br>再度、通電をスタートしてください。 |
| | 液晶表示の火力バーが交互に点灯し、約30秒後に消灯した（金属小物検知自動停止機能、鍋無し自動停止機能） | ●鍋がIHヒーターから大きくずれていませんか。<br>中央に置いてください。➔P.15<br>●使えない鍋を置いていませんか。<br>使える鍋を置いてください。（使える鍋について ➔P.10）<br>図は火力「7」で使用した場合<br>高温注意 鍋確認 火力 7<br>交互に点灯<br>高温注意 鍋確認 火力 7<br>約30秒後、ブザーが鳴り、液晶表示が消え、通電を停止します。 |
| | 左・右IHヒーターの通電が停止した | ●トッププレートの光センサーが汚れていたり、水などでぬれていたり、鍋底がぬれていたりするときなど、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。<br>汚れを取り除き、水などをふき取ってください。➔P.53 |
| | 使用途中に停電になった | ●通電中のIHヒーターまたはオーブンは停止し、タイマーも取り消されます。<br>●電源を入れ、もう一度操作を初めから行ってください。<br>・電源をブザーが鳴るまで押してください。<br>・電源ランプが点灯します。<br>⚠警告  トッププレートやオーブンドアおよび庫内など高温部に触れない |



| | 現　象 | 原　因 |
|---|---|---|
| 上面操作パネルについて | 上面操作部のキー操作ができない | ●指に指サックや傷テープ、手袋をしていませんか。<br>直接指で触れてください。<br>●隣のキーに触れていませんか。<br>1個ずつ操作してください。<br>●キーの端を押していませんか。<br>数秒待った後でキーの中央を押してください。<br>●上面操作パネルに水滴などが付着していませんか。<br>水滴などを取り除いてから、数秒待った後で操作してください。<br>●上面操作パネルに物を置いていませんか。<br>物を取り除いてください。<br>●上面操作パネルに調理物や汚れがこびりついていませんか。<br>トッププレートのお手入れをしてください。➔P.53<br>●切/スタートを約1秒以上の長押しをしていますか。<br>ブザーが鳴るまで押してください。<br>●上面操作パネルおよび表示部の上に熱い鍋などを置いていませんか。<br>熱い鍋などを置かないでください。故障の原因になる場合があります。 |
| | 上面操作パネルの表示に CP と表示されてキー操作ができない | ●上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着していませんか。<br>調理物や水滴などを取り除いてください。➔P.64、65<br>●上面操作パネルに鍋などを置いていませんか。<br>鍋などを取り除いてください。➔P.64、65<br>上面操作パネルおよび表示部の上に熱い鍋などを置かないでください。故障の原因になる場合があります。<br>●キーを長押ししていませんか。<br>キーに約3秒以上触れていても表示されます。➔P.64、65 |
| | CP と表示され通電が停止する | ● CP と表示されて約10秒間継続すると停止します。<br>●上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着していませんか。<br>調理物や水滴などを取り除いてください。➔P.64、65<br>●上面操作パネルに鍋などを置いていませんか。<br>鍋などを取り除いてください。➔P.64、65<br>●キーを長押ししていませんか。<br>キーに約3秒以上触れていても表示されます。➔P.64、65 |
| | 上面操作パネルの表示部の液晶が黒くなる | ●表示部の上に熱い鍋などを置くと液晶が黒くなることがありますが、しばらく放置すると元に戻ります。<br>表示部の上に熱い鍋などを置かないでください。 |
| | 上面操作パネルの表示部の液晶がくもる | ●吸気口から直接蒸気を吸い込むと、液晶がくもることがありますが、しばらくすると元に戻ります。 |
| 音について | 電源を入・切するときや使用中に、「カチャ」と音がする | ●電源を入・切するときや使用中に、内部電気部品のスイッチの動作音がします。<br>●手動火力「1」（100W相当）と火力「2」（200W相当）は、ヒーターを入・切しますので、入・切音がします。 |
| | 電源を切っても音がする | ●電源を「切」にした場合でも継続して冷却ファンが回りますが、異常ではありません。本体内部の回路の保護や、オーブン庫内の温度を下げるために、キー操作後冷却ファンが最大約30分間動作します。<br>使用状況により冷却ファンの音の大きさが変わります。<br>自動的に冷却ファンは止まります。 |

# お困りのときは(つづき)

**修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。**

| | 現　象 | 原　因 |
|---|---|---|
| 音について | 使用中にファンの音が大きくなったり止まることがある | ●本体内部を冷やすために冷却ファンの回転を設定火力に合わせて変えています。 |
| | 左･右･中央IHヒーター使用中に鍋から音がする | ●鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの密着が良くない鉄ホーロー鍋など鍋の種類によっては音（ジー音、カチカチ音）や共鳴音（キーン音、キューン音）が発生することがあります。また鍋の取っ手に振動を感じることがあります。これは磁力線により鍋自体が振動するためで、異常ではありません。<br>・左･右･中央IHヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」や「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するための異常ではありません。(左･右･中央で音が異なる場合があります)<br>・気になる場合は、火力を下げたり、鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まることがあります。 |
| 火力について | アルミ鍋、アルミフライパンは火力が弱くなるものがある H300T H200T | ●特に片方に取っ手がある､重量が軽いフライパン･片手鍋･雪平鍋はバランスが悪く動いたり火力がかなり弱くなるものがあります｡調理物と合わせて約1kg以上にしてお使いください｡火力の低下が大きい場合は､ふたをして低めの火力で調理してください｡(使える鍋について➔P.10) |
| | アルミ鍋、アルミフライパンを使うとずれたり浮く感じがする H300T H200T | ●IH加熱での「磁力の反発力」が鍋を浮かそうとするためです。鍋と調理物の重さを合わせて約1kg以上にしてください。<br>また、トッププレート・鍋底がぬれているときに動きやすくなるので、使用前にふいてください。 |
| | 火力が上がらない | ●設定の総消費電力以上は火力が上げられません。<br>●節電モードを設定していませんか。<br>必要に応じて解除してください。➔P.49 |
| | ステンレス板を底部に貼り合わせたアルミ鍋を通電すると火力が弱くなることがある | ●多数の穴が開いたステンレス板を底部に貼り合わせたアルミ鍋では､ステンレス板の面積が直径12cmの面積(約113cm²)に満たないと､小鍋と判断して火力が弱くなることがあります｡(使える鍋について➔P.10) |
| | 鍋底の直径が小さかったり、鍋底が反っている鍋は火力が弱くなることがある | ●ホーロー･ステンレス製の鍋については鍋底の直径が左･右IHヒーターの場合は12～26cmのもの､中央IHヒーターの場合は12～20cmのもので､鍋底の反りが3mm未満のものをご使用ください｡<br>(使える鍋について➔P.10) |
| | 左･右･中央IHヒーターで火力が違う | ●同じ鍋でも､左･右･中央IHヒーターで火力が異なる場合があります｡また小さい鍋では､通電できる場合とできない場合があります｡ |
| | 炒め物などを行うと左･右･中央IHヒーターの火力が弱くなることがある | ●炒め物などを行うと、鍋底温度が上がり、自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままご使用ください。 |
| | 左･右･中央IHヒーターでの調理に時間がかかる調理のでき上がりが遅い | ●鍋底に異物が付着していたり､トッププレートが汚れていませんか｡<br>鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。<br>●使える鍋を使用していますか｡(使える鍋について➔P.10)<br>●鍋の種類によっては､｢強火｣で使用すると､自動的に火力をコントロールする場合があります｡ |

| | 現　象 | 原　因 |
|---|---|---|
| オーブンについて | オーブン調理中、オーブン庫内で瞬間的に炎ができたり、排気口から煙が出る | ●魚の脂などがヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。異常ではありません。<br>●魚の脂などが受皿に落ちると、瞬間的に煙が出ることがあります。異常ではありません。<br>●調理を始めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されて、においや煙が出ることがあります。異常ではありません。 |
| | オーブン調理終了後、タイマー表示部に CL 表示が出て、排気口から熱風が出る | ●調理終了後、ヒーターのクリーニングのため、下ヒーターと触媒加熱用ヒーター、ファンに通電します。（約5分間） |
| | Cd 表示が出て通電ができない | ●オーブンドアが完全に閉まっていない。➔P.64､65<br>・オーブン調理中、オーブンドアを開けたままにすると Cd が表示され停止する場合があります。<br>途中で停止した場合は、手動によるお好みの火力で調理してください。<br>・下ヒーターが下がっていることを確認してください。➔P.57 |
| | ランプヒーターが点灯したり消灯したりする | ●オーブン調理中や庫内クリーニング中は、ランプヒーターが消灯しますが故障ではありません。<br>・ランプヒーターが正常に動作しているかチェックをしています。<br>・オーブンメニューの「パン」と手動コースの「トースト」は、点灯しません。 |
| | オーブンで魚を焼いたときに排気口から煙が出たり、オーブンドアのすき間から煙や水蒸気が漏れることがある | ●オーブン庫内の排気口には煙やにおいをおさえる触媒機能が入っていますが、魚などの調理物から多量の煙が発生した場合は触媒の能力を超えて排気口から多く煙が出たり、オーブンドアのすき間から漏れることがあります。故障ではありません。<br>●パッキンの付け忘れや浮きがありませんか。<br>パッキンの取り付けを確認してください。➔P.55<br>●パッキンの柔軟性がなくなっていませんか。<br>パッキンを交換してください。➔P.55 |
| | お手入れ中に洗剤などが入った場合 | ●お手入れ中に洗剤などが入った場合は、オーブンドア取り付け用の角穴からきれいな水を入れてすすいでください。（パッキンは外さない）<br>乾かすときは、十分に水を切って乾かしてから使用してください。➔P.55<br>オーブンドア<br>角穴 |
| | オーブンドア内（ガラスの間）に付着した水がふき取れない | ●オーブンドアを上に向けて、水切りかごなどに立てかけて十分に乾かしてください。（ふき取ることはできません。場合によっては、水滴などの跡が残ることがあります➔P.55） |

# お困りのときは（つづき）

修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。

| | 現　象 | 原　因 |
|---|---|---|
| 結露について | オーブンの排気口から出た水蒸気が壁面に結露することがある | ●調理時に排気口から出る水蒸気などが壁面に付き水滴になることがありますので、ふきんなどでふき取ってください。 |
| | 光センサーが結露することがある | ●吸気口から直接蒸気を吸い込むと、結露することがありますが、しばらくすると元に戻ります。 |
| | オーブンドアが結露することがある | ●調理中やオーブンドアに水が付着している場合、オーブンドア内(ガラスの間)に結露することがありますが、しばらくすると元に戻ります。 |
| レンジフードファン連動について | IHクッキングヒーターのヒーターまたはオーブンの通電を停止しても、レンジフードファンが止まらない（レンジフードファン連動のみ） | ●レンジフードファンは IHクッキングヒーターの全てのIHヒーターとオーブンの通電を停止しても約3分間動作します。<br>すぐにレンジフードファンを止めたい場合はレンジフード「切」キーを押してください。<br>● IHクッキングヒーターのいずれかのIHヒーターまたはオーブンの通電をしているとレンジフードファンは止まりません。<br>止める場合は、レンジフード「切」キーを押してください。 |
| | レンジフードファンが回らない | ●送信部または受信部が汚れていませんか。<br>IHクッキングヒーターの送信部・レンジフードファンの受信部を掃除してください。<br>●送信部に鍋などを置いていませんか。<br>鍋などを送信部の上から取り除いてください。<br>●送信部の上にフライパンなどの取っ手を向けていませんか。<br>フライパンなどの取っ手の向きを変えてください。<br>•上面操作パネルの送信部を確認してください。➔P.5<br>●レンジフードファン連動の機能を停止していませんか。<br>レンジフードファン連動の切り替えについては、お買い上げの販売店にお問い合わせください。➔P.裏表紙<br>•レンジフードファンの取扱説明書も合わせてご確認ください。 |
| 適温調理「揚げ物」について | 予熱時間が長い<br>油温がずれる<br>通電が停止する | ●指定の鍋を使用していますか。➔P.10<br>●800gを超える量の油を入れていませんか。<br>●熱い油・汚れた油を使っていませんか。<br>●鍋底が反っていたり、変形した鍋を使用していませんか。<br>（鍋を交換する➔P.10）<br>（鍋底の反りは3mm未満のものをご使用ください）<br>●鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着していませんか。<br>（お手入れをする➔P.53）<br>●予熱中に油を注ぎ足していませんか。<br>（「揚げ物」の設定をし直す➔P.19） |
| | 油煙が出る | ●油の種類によって、油煙が出る温度が異なります。(油の説明書を確認してください)<br>●再使用油は油煙が出やすくなります。 |

| | 現　象 | 原　因 |
|---|---|---|
| 適温調理「焼き物」「炒め物」「卵焼き」について | 予熱時間が長い<br>通電が停止する | ●鍋底の直径が小さかったり鍋底が反っているフライパン・鍋は火力が弱くなる場合があるため、予熱時間が長くなります。またフライパン・鍋の温度が適温にならず通電を停止する場合があります。<br>適温調理で使えるフライパンについて➔P.10、11 |
| | 鍋の温度が低過ぎたり高過ぎる | ●鍋の材質・大きさ・形状・置く位置により鍋の温度が低過ぎたり高過ぎる場合があります。<br>適温調理で使えるフライパンについて➔P.10、11 |
| 便利メニュー「炊飯」について | 炊き上がったごはんがかたすぎる／芯が残る | ●お米の量、水の量をまちがえていませんか。<br>正しくはかってください。➔P.26<br>●炊く前にお米を浸していますか。<br>通常30分以上、冬場は1時間以上浸してください。<br>●炊くときにお湯を使用していませんか。<br>お湯を使用すると芯が残ります。<br>●鍋の種類によっては、ごはんに芯が残るなど、うまく炊けない場合があります。<br>炊き加減設定を「強め」に調節してください。➔P.27 |
| | 炊き上がったごはんがやわらかい | ●洗米後によく水を切っていますか。十分に水を切らないと炊飯時の水量が多くなります。<br>お米を研いだあとは、ざるに上げて十分に水切りをしてください。<br>●炊飯後にふたをしたまま置いていませんか。湯気がつゆとなって落ち、ごはんがベタつきます。<br>通電が終了したら、すぐにふたを開け、全体をほぐして余分な水分を逃がしてください。<br>•ふたをしておくときは、乾いたふきんをかけてからふたをしてください。 |
| | ごはんが焦げる、こびり付く | ●炊飯に適さない鍋を使うと、ごはんが焦げ付いたり、こびり付きやすくなります。(うす手の鍋、ホーロー鍋など)<br>必ず IH または CHIH マーク付きで底の厚さ1.5mm以上の鍋をお使いください。➔P.11<br>●無洗米は、焦げやすくなります。<br>残り10分で通電を切り、鍋をIHヒーターから外して蒸らしてください。<br>•こびり付く場合は、ぬれたふきんの上に置いて蒸らすと抑えられます。 |
| | ごはんが炊けていない | ●設定をまちがえていませんか。<br>「炊飯」を使い、お米の量に合わせてカップ数を正しく設定してください。➔P.27 |
| | 炊き込みごはんがうまく炊けない | ●具の量、水の量をまちがえていませんか。<br>正しくはかってください。➔P.26 |
| その他 | 適温調理や、「炊飯」「保温」動作中に鍋を外しても表示部に「鍋確認」と表示されない場合がある | ●適温調理や、「炊飯」「保温」は火力を自動的に調節します。火力が0(ゼロ)Wになっているときに鍋を外しても「鍋確認」を表示しません。調理を途中でやめる場合は、上面操作パネル部の「切/スタート」キーを押して通電を切ってください。 |

# お困りのときは（つづき）

**修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。**

## 上面操作パネル・前面操作パネルに次の表示が出たとき

下記の表示が出たときは故障ではありません。「直しかた」を確認し、表示を消してから再度操作を行ってください。

| | お知らせ表示コード | 原　因 | 直しかた |
|---|---|---|---|
| 上面操作パネル | C11 C21 C51<br>左・右・中央IHヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する | ●空だきになっています。<br>●炒め物の調理を行うと表示する場合があります。<br>●鍋が高温（油が高温）になっている。（鍋が反っている） | ●調理物を入れてください。<br>●火力を下げてご使用ください。<br>●鍋の反りを確認してください。 |
| 上面操作パネル | C12 C22<br>「揚げ物」を使用したら、左・右IHヒーターの液晶表示が赤く点灯する | ●鍋の底に約3mm以上の反りがあったり変形しています。<br>●鍋の底やトッププレートに異物や汚れが付着している。 | ●反りや変形がある場合は鍋を交換してください。➔P.10<br>●異物や汚れの場合はお手入れをしてご使用ください。 |
| 上面操作パネル | C13 C23<br>適温調理中、左・右IHヒーターの液晶表示が赤く点灯する | ●鍋が光センサーの上に置かれていません。<br>●光センサーの上に置かれていても、左・右IHヒーターの中央から大きくずれています。<br>●鍋底に反りがあったり、変形しています。<br>●市販の汚れ防止シートを使用しています。 | ●鍋を左・右IHヒーターの中央に置いてください。<br>●鍋底に反りや変形がある場合は、鍋を交換してください。<br>●市販の汚れ防止シートは使用しないでください。 |
| 上面操作パネル | C15 C25<br>左・右IHヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する | ●鍋が光センサーの上に置かれていません。<br>●光センサーの上に置かれていても、左・右IHヒーターの中央から大きくずれています。 | ●鍋を左・右IHヒーターの中央に置いてください。 |
| 上面操作パネル | CP<br>左・右・中央IHヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する | ●上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着している。<br>●上面操作パネルに鍋などを置いている。<br>●キーを長押ししている。 | ●調理物や水滴を取り除いてください。<br>●鍋などを取り除いてください。<br>●約3秒以上キーに触れないでください。 |
| 上面操作パネル | H15 H25 H55<br>左・右・中央IHヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する | ●吸気口や排気カバーにほこりがたまっています。<br>●吸気口や排気カバーがふさがれています。 | ●ほこりをふき取ってください。➔P.52<br>●ふさがないでください。 |
| 上面操作パネル | C14 C24 H17 H27 H57<br>左・右・中央IHヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する | ●鍋の種類が違っています。 | ●鍋の種類を確認してください。➔P.10 |
| 前面操作パネル | C1 C3 C4 | ●通電したまま連続して魚などを焼いた場合。 | ●一度通電を切り、オーブン庫内の温度を下げてから、次の調理物を入れてください。 |
| 前面操作パネル |   Cd | ●オーブンドアが完全に閉まっていない場合。 | ●オーブンドアがフロントオーブンに密着するように押し込んでください。 |

## 表示を消したいときは

**上面操作パネル**

C11、C12、C13、C15、CP、H15、C14、H17 の表示が出たときは左IHヒーターの 切/スタート を押す。

C21、C22、C23、C25、CP、H25、C24、H27 の表示が出たときは右IHヒーターの 切/スタート を押す。

C51、CP、H55、H57 の表示が出たときは中央IHヒーターの 切/スタート を押す。

**前面操作パネル**

C1、C3、C4 の表示が出たときはオーブンの 切/スタート を押す。

Cd の表示が出てオーブンが停止したときはオーブンの 切/スタート を押す。

**「直しかた」に従って再度操作しても同じ表示が出たり、上記以外の表示や下記の表示が出たときは故障の可能性があります。お買い上げの販売店または「ご相談窓口」➔P.67 にご連絡ください。**

| | お知らせ表示コード | 原　因 | |
|---|---|---|---|
| 上面操作パネル | C61 液晶表示が赤く点灯する | ●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。 | ●お買い上げの販売店または「ご相談窓口」➔P.67 にご連絡ください。 |
| 上面操作パネル | H11 などのH＊＊表示 | ●部品の故障が生じた場合。 | |
| 前面操作パネル | C6 | ●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。 | |
| 前面操作パネル | H1 などのH＊表示 | ●部品の故障が生じた場合。 | |

# 保証とアフターサービス　必ずお読みください

## 保証書（別添）

保証書は必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのあと、大切に保管してください。

尚、保証期間内でも次の場合には原則として有料修理にさせていただきます。

(イ) 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障及び損傷。

(ロ) お買い上げ後の取付場所の移動、落下、輸送等による故障及び損傷。

(ハ) 火災、地震、風水害、落雷、その他天災地変、塩害、ガス害（硫化ガスなど）や異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）による故障及び損傷。

(ニ) 一般家庭用以外《例えば業務用等への長時間使用及び車両（車輌用を除く）、船舶への搭載》に使用された場合の故障及び損傷。

●保証期間は、お買い上げの日から１年です。

※ただし、消耗部品は保証期間内でも有料とさせていただきます。

## 補修用性能部品の保有期間

当社はこの IH クッキングヒーターの補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

## ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」にお問い合わせください。

## 修理を依頼されるときは　出張修理

「お困りのときは」 P.58~65 に従って調べていただき、なお異常のあるときはご使用を中止し、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

**●保証期間中は**

修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

**【ご連絡していただきたい内容】**

| 品　　名 | 日立 IH クッキングヒーター |
|---|---|
| 型　　式 | |
| お買い上げ日 | 年　　月　　日 |
| 故障の状況 | できるだけ具体的に |
| ご 住 所 | 付近の目印等も併せてお知らせください |
| お 名 前 | |
| 電話番号 | |
| 訪問ご希望日 | |

**●保証期間が過ぎているときは**

修理すれば使用できる場合は、ご希望により修理させていただきます。

## ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスが受けられない場合は、前もって販売店にご相談ください。

## 修理料金の仕組み

**修理料金＝技術料＋部品代＋出張料などで構成されています。**

| 技 術 料 | 診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。 |
|---|---|
| 部 品 代 | 修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。 |
| 出 張 料 | 製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途駐車料金をいただく場合があります。 |



# 「ご相談窓口」

（家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示）

## 日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。
※下記窓口の内容は、予告なく変更させていただく場合がございます。

修理に関するご相談はエコーセンターへ
TEL　0120−3121−68
FAX　0120−3121−87
（受付時間）9:00～19:00（月～土）、9:00～17:30（日・祝日）
携帯電話、PHSからもご利用できます。

商品情報やお取り扱いについてのご相談は
お客様相談センターへ
TEL　0120−3121−11
FAX　0120−3121−34
（受付時間）9:00～17:30（月～土）、9:00～17:00（日・祝日）
年末年始は休ませていただきます。
携帯電話、PHSからもご利用できます。

●出張修理のご用命はインターネットからも申し込みいただけます。
URL http://kadenfan.hitachi.co.jp/afterservice/toiawase.html
または、日立家電修理 検索「お問い合わせ」ページ 出張修理のWeb受付 ボタンより入力画面にお進みください。
（注）対象製品をご確認のうえお申込みください。

●「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。

●ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。

●修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

# 仕様

この製品は、日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

| 型式 | | | H300Tシリーズ | |
|---|---|---|---|---|
| | | | HT-H300XTWF／HT-H300HTWF | HT-H300XTF／HT-H300HTF |
| 電源 | | | 単相200V（50－60Hz共用） | |
| 消費電力 | | | 5.8kW（4.8kWに切り替え可能） | |
| | オールメタル対応 | | ダブルオールメタル対応（左・右IH） | |
| | 左・右IHヒーター | | 3.0kW（100W相当～3.0kW 12段階火力調節）※ | |
| | 中央IHヒーター | | 2.0kW（100W相当～2.0kW 10段階火力調節）※ | |
| | オーブン | | ヘルシーメニュー・魚焼きメニュー・焼き物メニュー・オーブンメニュー 1.2kW（手動コース「トースト」1.2kW／「オーブン」780W相当／「グリル上下」600W相当、900W相当、1.2kW 3段階火力調節） | |
| | | 触媒用加熱ヒーター | 250W | |
| | | ランプヒーター | 100W | |
| | 待機時消費電力 | | 0.05W未満（電源「切」の状態） | |
| コードの長さ | | | 3芯キャブタイヤケーブル　0.7m | |
| 電源プラグ | | | 250V－30A（接地極つき） | |
| 大きさ | 本体 | | 幅749 奥行564 高さ233〔mm〕 | 幅599 奥行564 高さ233〔mm〕 |
| | オーブン | | 幅280 奥行360 高さ124〔mm〕（有効高さ59〔mm〕） | |
| 質量（重さ） | | | 約30.5kg | 約29.5kg |

| 型式 | | | H200Tシリーズ | |
|---|---|---|---|---|
| | | | HT-H200XTWF／HT-H200HTWF | HT-H200XTF／HT-H200HTF |
| 電源 | | | 単相200V（50－60Hz共用） | |
| 消費電力 | | | 5.8kW（4.8kWに切り替え可能） | |
| | オールメタル対応 | | オールメタル対応（右IH） | |
| | 左・右IHヒーター | | 3.0kW（100W相当～3.0kW 12段階火力調節）※ | |
| | 中央IHヒーター | | 2.0kW（100W相当～2.0kW 10段階火力調節）※ | |
| | オーブン | | ヘルシーメニュー・魚焼きメニュー・焼き物メニュー・オーブンメニュー 1.2kW（手動コース「トースト」1.2kW／「オーブン」780W相当／「グリル上下」600W相当、900W相当、1.2kW 3段階火力調節） | |
| | | 触媒用加熱ヒーター | 250W | |
| | | ランプヒーター | 100W | |
| | 待機時消費電力 | | 0.05W未満（電源「切」の状態） | |
| コードの長さ | | | 3芯キャブタイヤケーブル　0.7m | |
| 電源プラグ | | | 250V－30A（接地極つき） | |
| 大きさ | 本体 | | 幅749 奥行564 高さ233〔mm〕 | 幅599 奥行564 高さ233〔mm〕 |
| | オーブン | | 幅280 奥行360 高さ124〔mm〕（有効高さ59〔mm〕） | |
| 質量（重さ） | | | 約28.5kg | 約27.5kg |

| 型式 | | | H100Tシリーズ | |
|---|---|---|---|---|
| | | | HT-H100XTWF／HT-H100HTWF | HT-H100XTF／HT-H100HTF |
| 電源 | | | 単相200V（50－60Hz共用） | |
| 消費電力 | | | 5.8kW（4.8kWに切り替え可能） | |
| | 左・右IHヒーター | | 3.0kW（100W相当～3.0kW 12段階火力調節）※ | |
| | 中央IHヒーター | | 2.0kW（100W相当～2.0kW 10段階火力調節）※ | |
| | オーブン | | ヘルシーメニュー・魚焼きメニュー・焼き物メニュー・オーブンメニュー 1.2kW（手動コース「トースト」1.2kW／「オーブン」780W相当／「グリル上下」600W相当、900W相当、1.2kW 3段階火力調節） | |
| | | 触媒用加熱ヒーター | 250W | |
| | | ランプヒーター | 100W | |
| | 待機時消費電力 | | 0.05W未満（電源「切」の状態） | |
| コードの長さ | | | 3芯キャブタイヤケーブル　0.7m | |
| 電源プラグ | | | 250V－30A（接地極つき） | |
| 大きさ | 本体 | | 幅749 奥行564 高さ233〔mm〕 | 幅599 奥行564 高さ233〔mm〕 |
| | オーブン | | 幅280 奥行360 高さ124〔mm〕（有効高さ59〔mm〕） | |
| 質量（重さ） | | | 約25.5kg | 約24.5kg |

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

**【総消費電力の切り替えについて】**
本製品は、工場出荷時総消費電力が5.8kWに設定されておりますが、4.8kWに切り替えることもできます。アンペアブレーカーの容量不足の場合などで、ご使用上不便があるときに選べます。詳細は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

**【オートパワーオフの時間の切り替えについて】**
本製品は、工場出荷時約10分でオートパワーオフするように設定されておりますが、約30分に切り替えることもできます。オートパワーオフするまでの時間が短いなどで、ご使用上不便があるときに選べます。詳細は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

**【レンジフードファン連動の切り替えについて】**
本製品は、工場出荷時レンジフードファンが連動するように設定されておりますが、連動を停止することができます。
詳細は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

**愛情点検**

**★長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！**

●IHクッキングヒーターの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

**ご使用の際、このようなことはありませんか**

●電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
●焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
●トッププレートにひび割れがある。
●ビリビリと電気を感じる。
●その他の異常や故障がある。

**ご使用中止**

故障や事故防止のため、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

日立アプライアンス株式会社
〒105−8410　東京都港区西新橋 2−15−12　電話 (03)3502−2111

2−L1239−1C
C4(S)